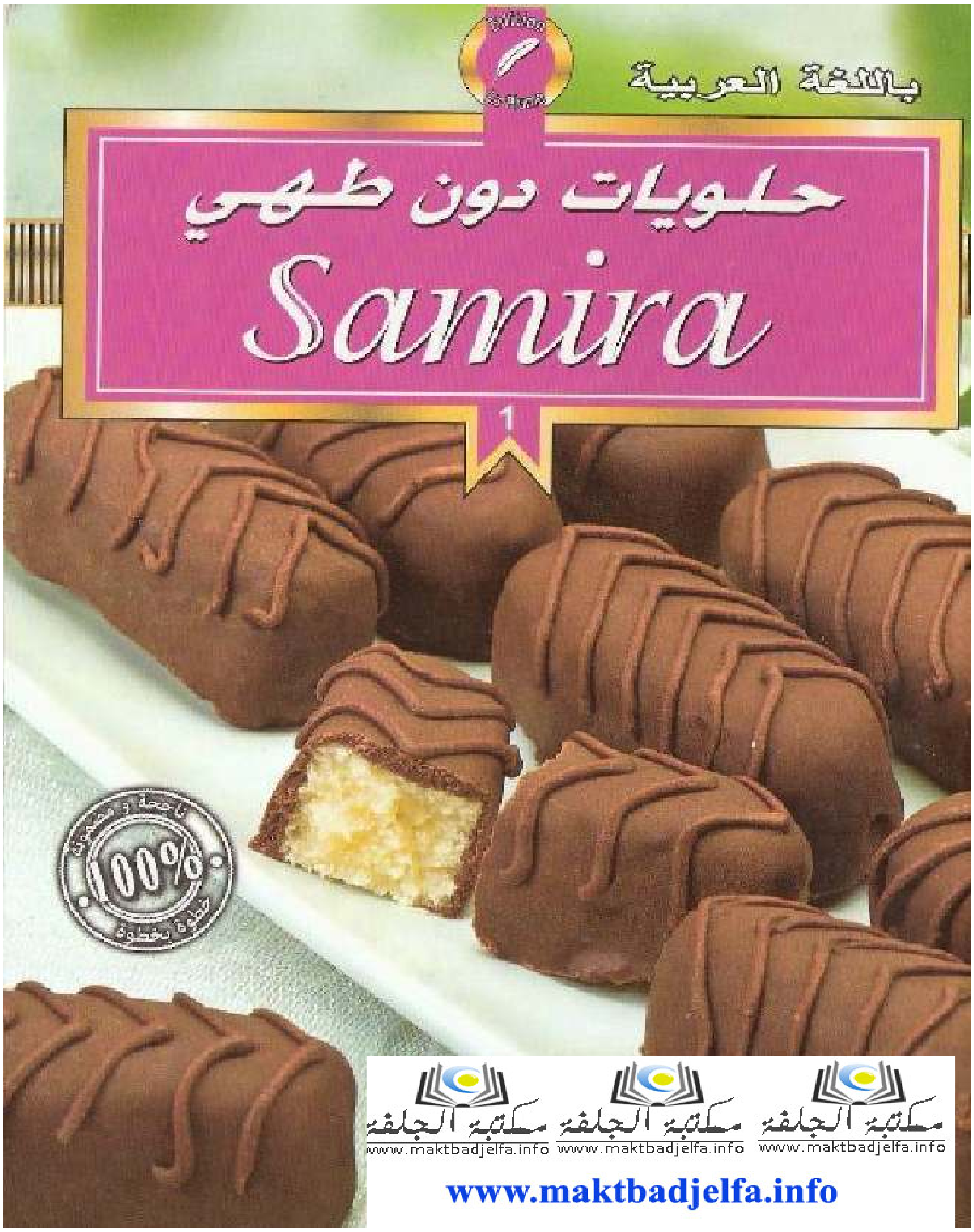
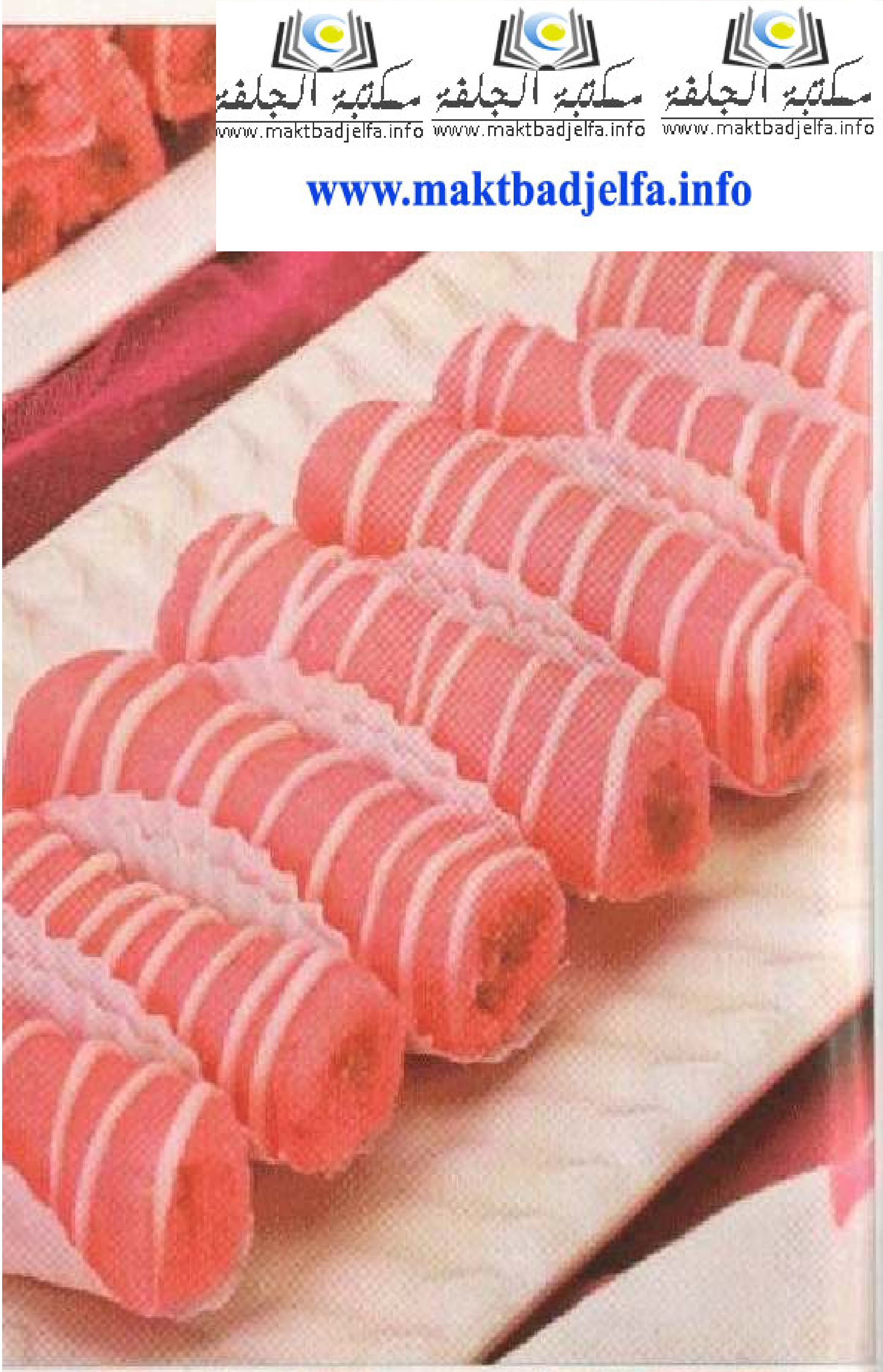

باللغة العربية
حلويات دون طهي
Samira
1
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة

الفهرس



أصابع بجوز الهند

العجينة :
- 2 كيلات جوز الهند مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 30 غ زبدة
- بياض بيض
- فانيليا
- ملون غذائي أحمر

الحشو :
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة جوز الهند مرحي
- عسل
- فانيليا

التزيين :
- شكلاطة بيضاء

1- حضري المقادير اللازمة لتحضير العجينة.

2- في إناء، أخلطي السكر، الزبدة، جوز الهند و الفانيليا، إجمعي الكل ببياض البيض حتى الحصول على خليط متماسك، أضيفي الملون الغذائي الأحمر حتى الحصول على اللون الوردي.

3- حضري الحشو بخلط البسكوي، جوز الهند و الفانيليا.

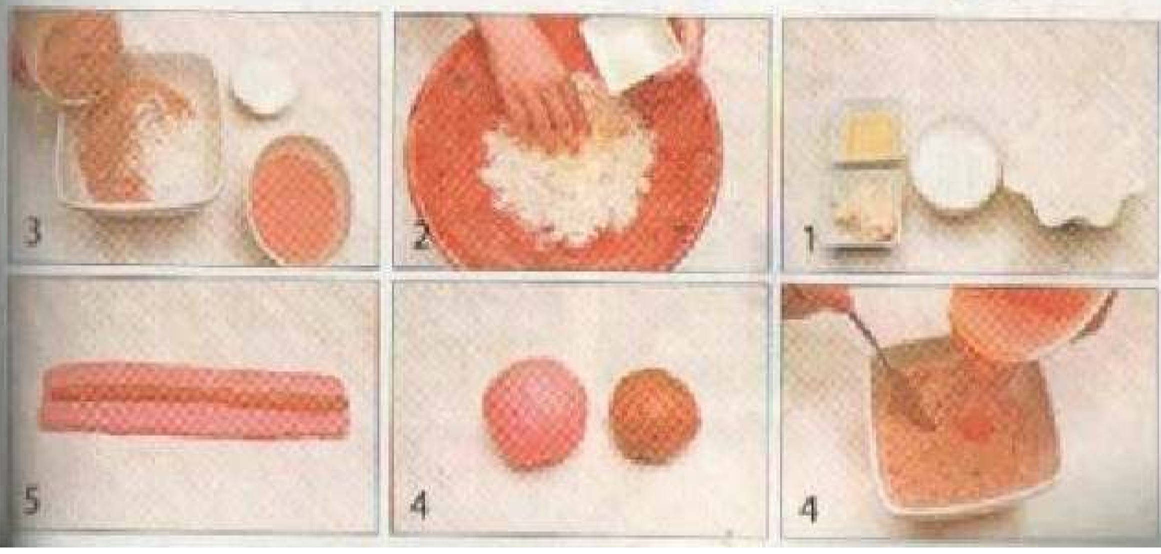
4- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على خليط متماسك.

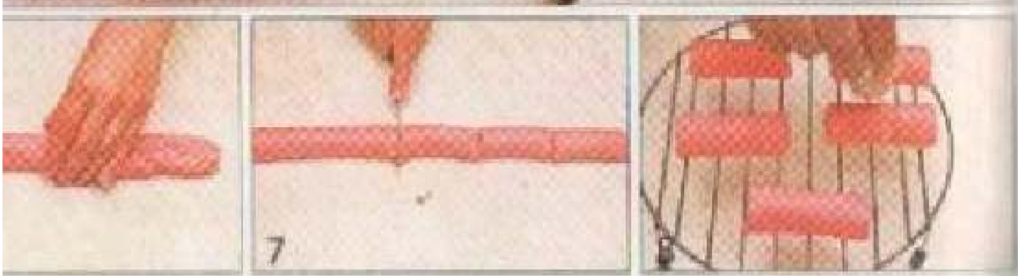
5- على طاولة عمل، أبسطي العجينة، ضعي حربوشا من الحشو في الوسط.

6- أغلقي الفتحة جيدًا و شكلي حربوشا.

7- بواسطة سكين، قطعي قطعا متساوية طولها 6 سم.

8- زيني الحلوى بخطوط من الشكلاطة الذائبة في حمام مائي.







بونتي

- 250 غ جوز الهند	- حليب مركز و محلى
- 120 غ زبدة ذائبة	التزيين :
- 100 غ سكر ناعم	- شكلاطة سوداء
- فانيليا	

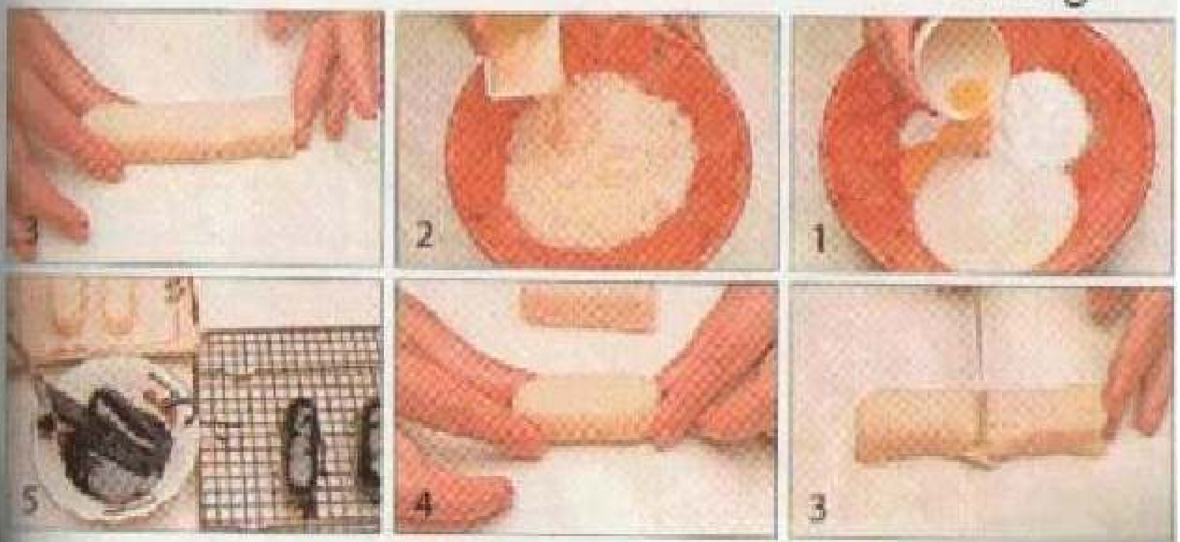
1- في إناء، ضعي جوز الهند، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي.

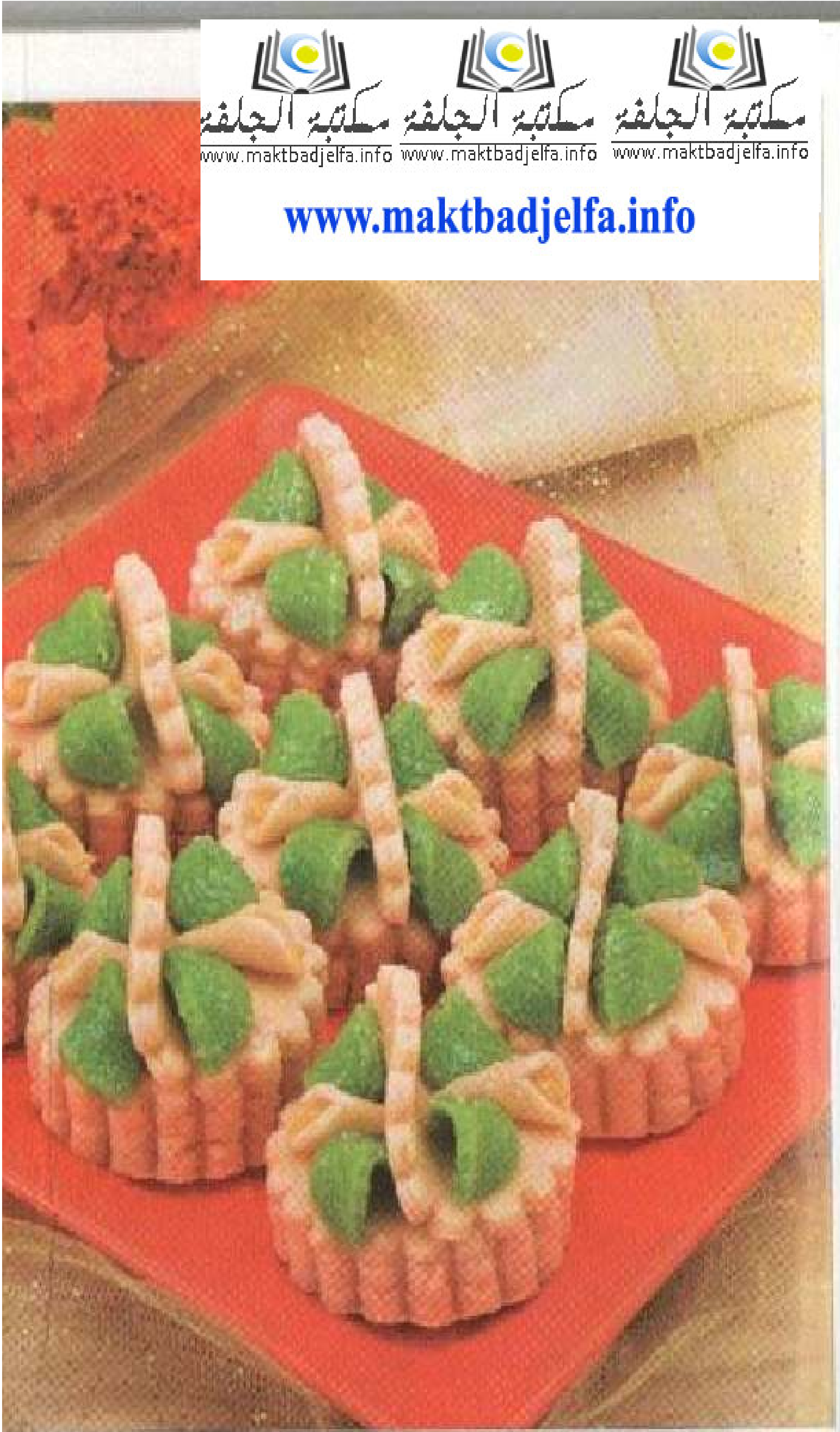
2- أضيفي الحليب المركز و المحلى و اجمعي الكل حتى الحصول على خليط نوعا ما متماسك.

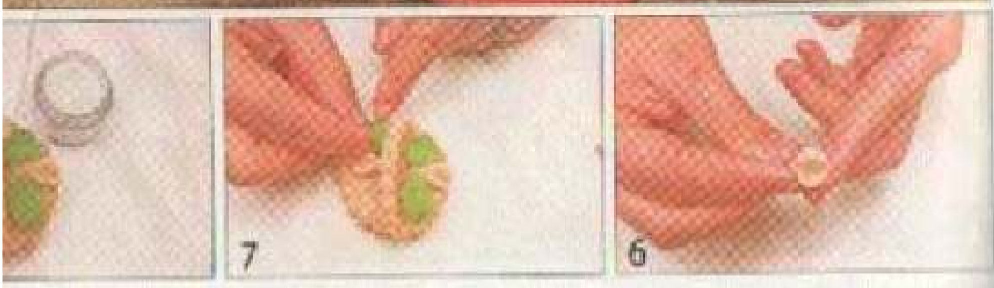
3- شكلي حريوشا، سويه جيدا ثم اقسميه إلى قطع متساوية.

4- إعطيها شكل صبيعات و ضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة حتى تتماسك.

5- إغطسيها في الشكلاطة السوداء الذائبة ثم زينيها بخطوط من نفس الشكلاطة.







سليلات الورد

- 500 غ فوندون
- 500 غ لوز مرحي
- 4 ملاعق كبيرة ماء زهر
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر)

التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة
- بياض بيض

1- في إناء، أخلطي اللوز و الفوندون، إعجني ثم أضيفي ماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. لوني القليل منها بالأخضر و جزءًا صغيرًا آخر بالأصفر و اتركي الباقي أبيضا.

2- أبسطي العجينة البيضاء بسمك 1 سم ثم قطعي دوائر بواسطة مول قطره 5 سم. أبسطي نفس العجينة بسمك 3 مم و قطعي دوائر بنفس المول.

3- إطلي الدوائر التي سمكها 1 سم ببياض البيض.

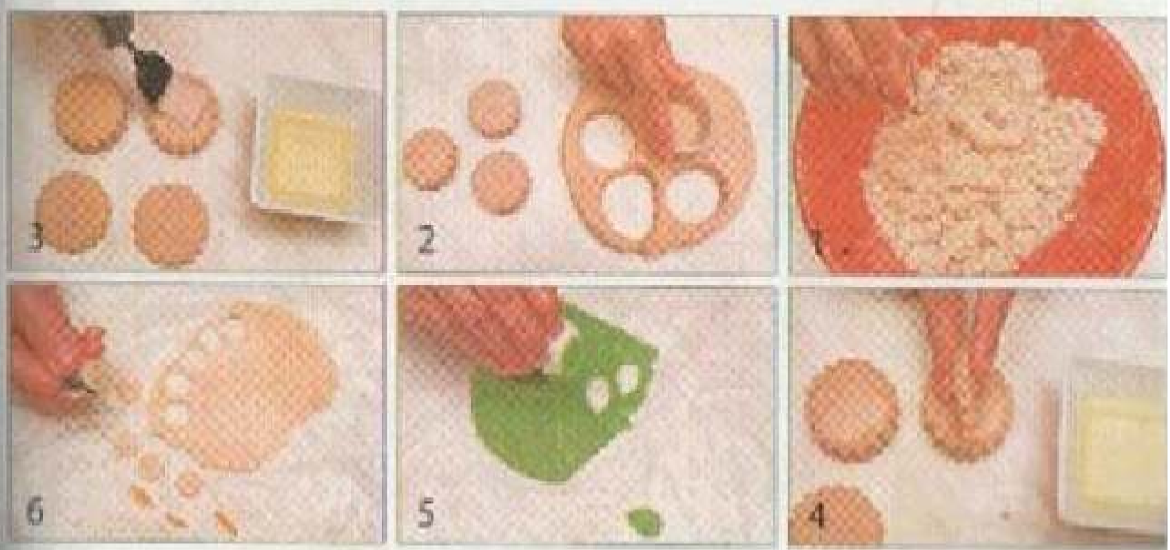
4- ضعي فوقها الدوائر التي سمكها 3 مم و ارفعي نصفها.

5- أبسطي العجينة الخضراء ثم قطعي وريقات.

6- أبسطي العجينة البيضاء و قطعي دوائر صغيرة، ضعي في وسطها حريوشا من العجينة الصفراء و لفيها للحصول على أزهار.

7- زيني الحلوى بالأوراق و الأزهار.

8- بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





وريقات اللوز

- 100 غ بسكوي مرحي
- 100 غ لوز محمص و مرحي خشن
- 3 ملاعق كبيرة مسحوق الشكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- حليب مركز و محلى

التزيين :

- شكلاطة
- لوز مرحي خشن

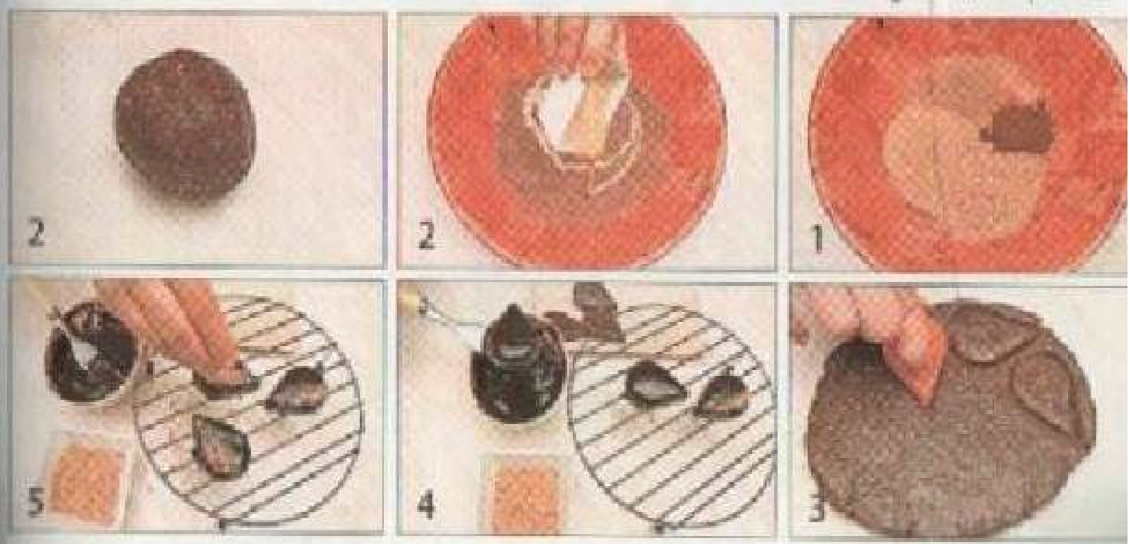
1- في إناء، ضعي البسكوي، اللوز، مسحوق الشكلاطة و الكاكاو، أخلطي الكل.

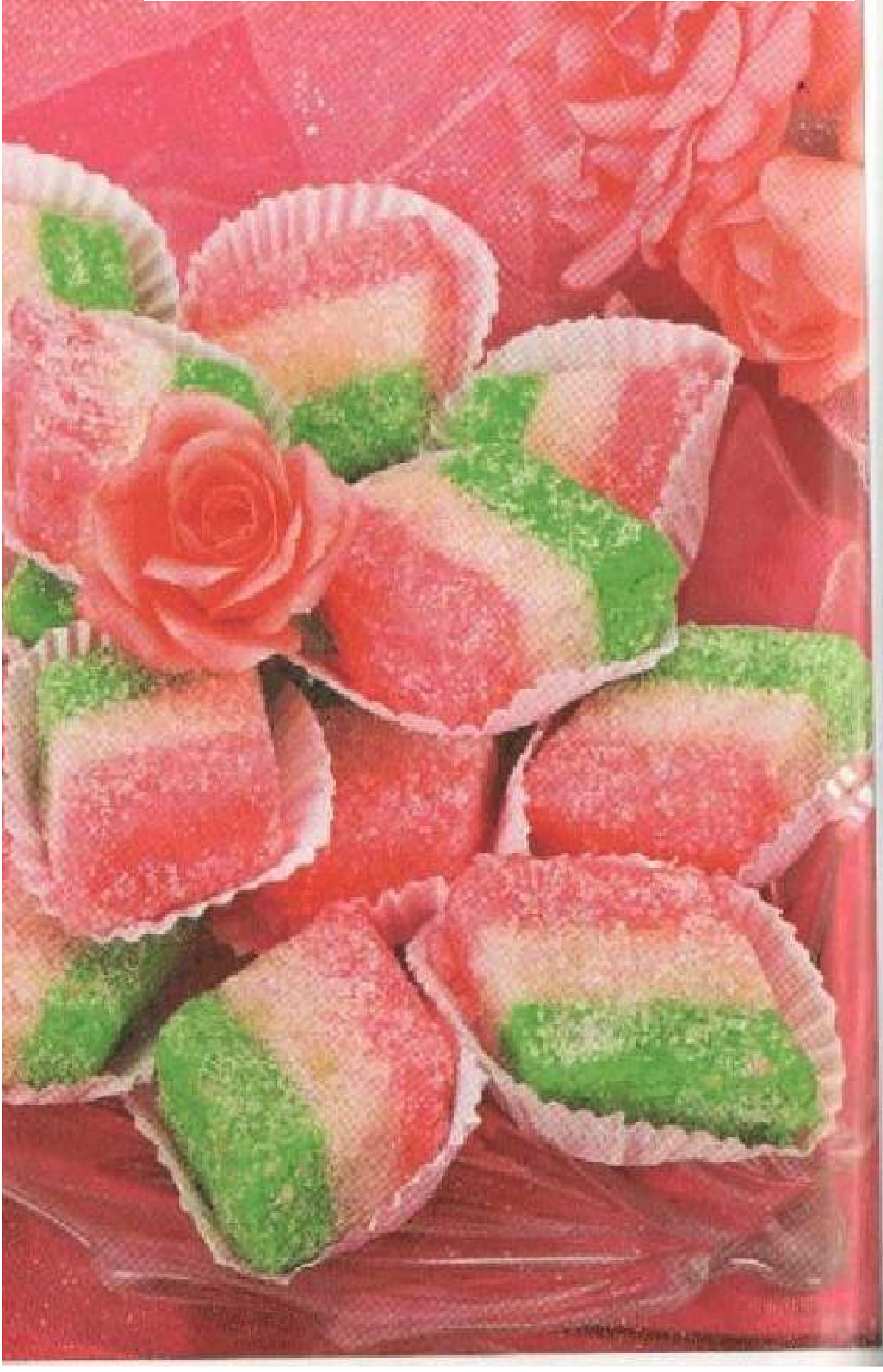
2- أضيفي تدريجيا الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

3- على طاولة عمل، أبسطيها بسمك 5 مم، قطعي وريقات بواسطة مول ثم ضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة.

4- إغطسيها في الشكلاطة الذائبة.

5- ذري على نصفها اللوز المرحي خشن.





هريسة بجوز الهند

- 250 غ جوز الهند مرحي
- 500 غ فوندون
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة ماء زهر
- ملونات غذائية (أحمر، أخضر)

التزيين :

- سكر مسحوق
- بياض بيض

1- في إناء، أخلطي جوز الهند و الفوندون بالأيدي، أضيفي ماء الزهر و اخلطي حتى الحصول على عجينة.

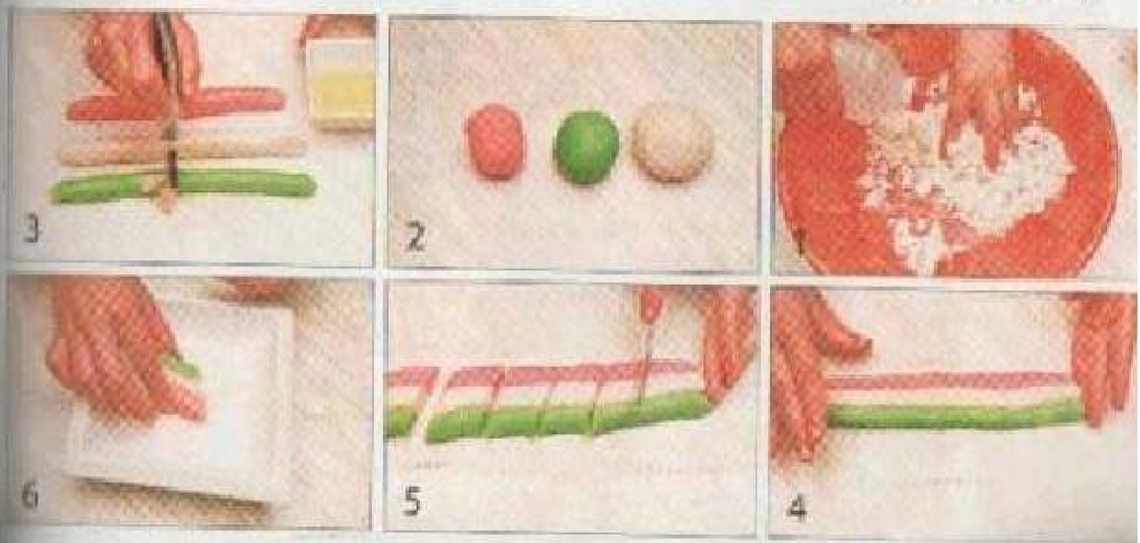
2- إقسميها إلى ثلاثة أجزاء، لوني واحدًا بالوردي و الآخر بالأخضر و اتركي الثالث أبيضا.

3- شكلي حربوشا من كل عجينة ثم اطليها ببياض البيض.

4- ألصقيها الواحدة جنب الأخرى.

5- بواسطة سكين، قطعي معينات متساوية.

6- رمديها في السكر المسحوق ثم قدميها.



أهرام بالشكلاطة

- 250 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 صفار بيض
- 50 غ زبدة

التزيين :

- فتائل بالشكلاطة

1 - حضري المقادير اللازمة.

2 - في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة و الحليب.

3 - أضيفي الزبدة، أخلطي ثم أضيفي صفار البيض و اخلطي مرة أخرى.

4 - بواسطة خلاط يدوي، أخلطي المزيج المتحصل عليه ثم ضعيه في الثلاجة مدة 3 ساعات على الأقل.

5 - شكلي كريات ثم رمديها في الفتائل.

6 - إعطيها شكل أهرام و احتفظي بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.









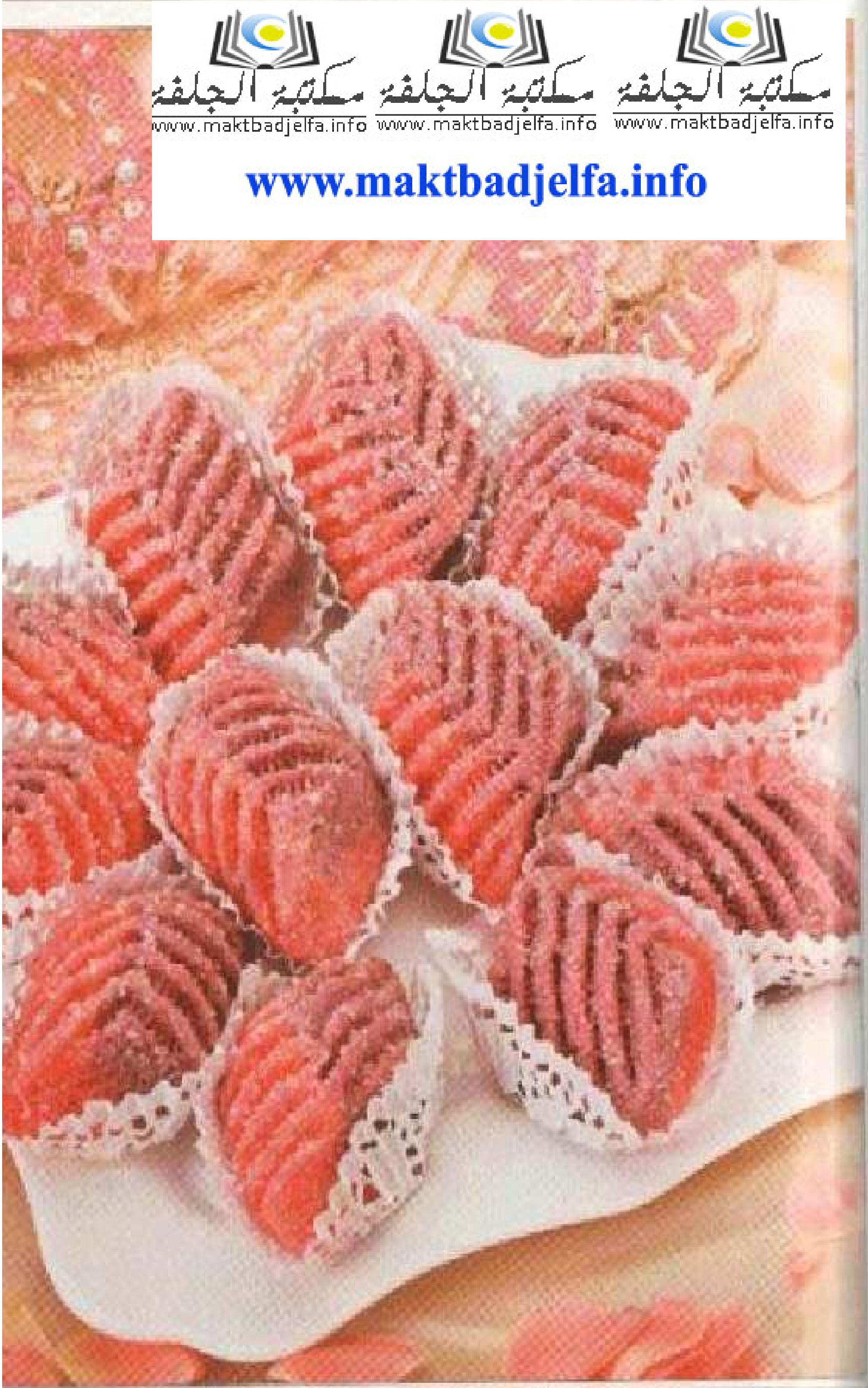














هريسة بالنقاش

- 3 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- بياض بيض
- فانيليا
- ملونات غذائية (أحمر، بنفسجي)

التزيين :

- جزيئات غذائية لماعة
- سكر مسحوق

1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا.

2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة.

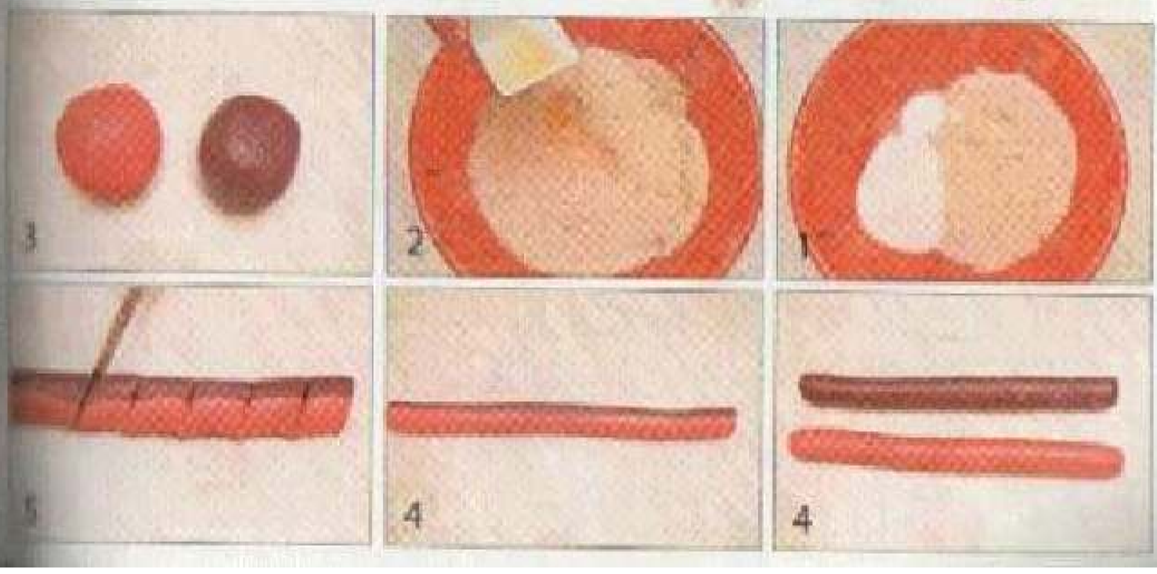
3- إقسميها إلى جزئين و لوني كل واحد بملون غذائي.

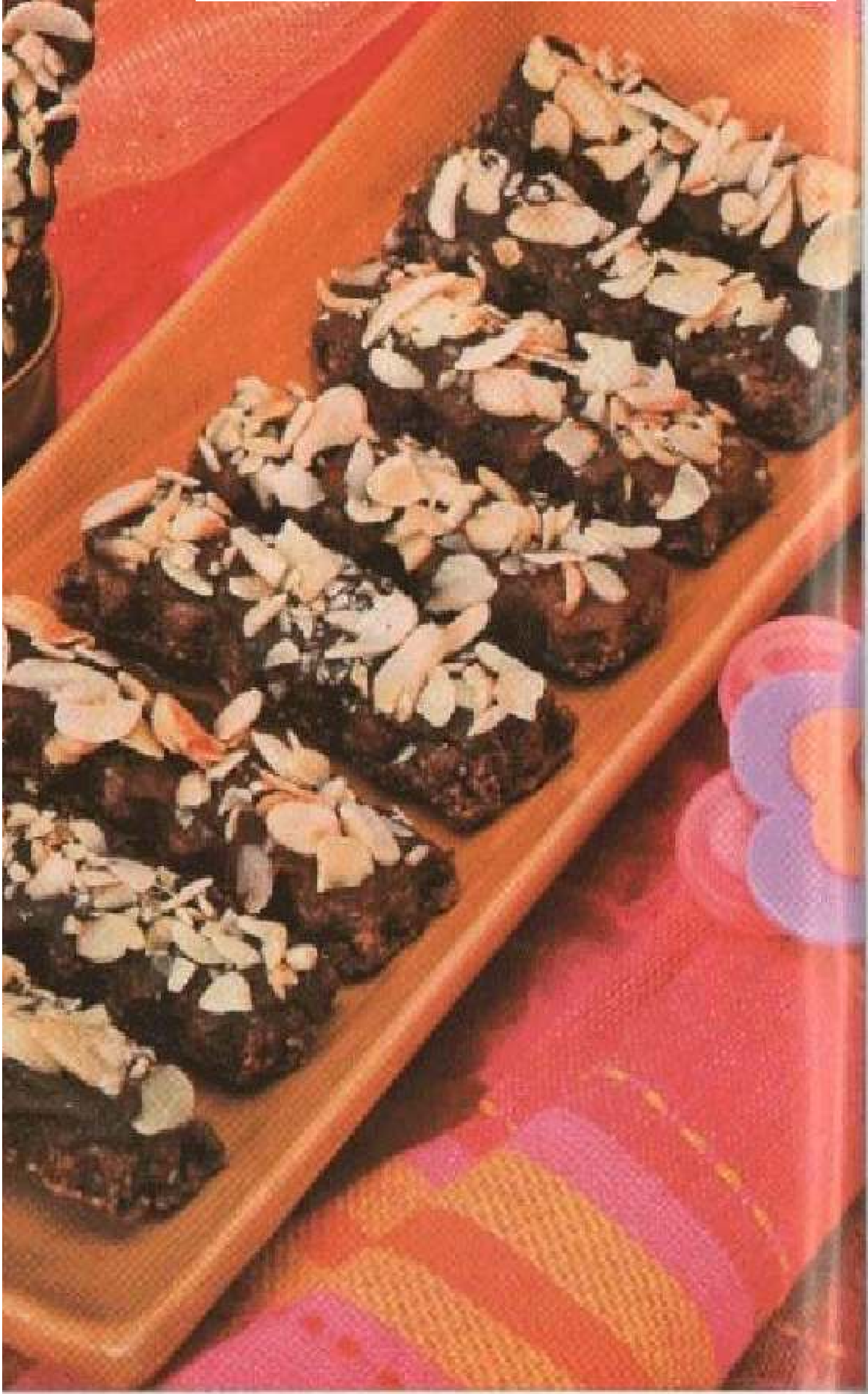
4- شكلي حربوشين بلونين مختلفين ثم ألصقيهما.

5- بواسطة السكين، قطعي معينات متساوية.

6- رمديها في السكر المسحوق.

7- بواسطة النقاش، زيني حبات الحلوى ثم ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة.





قضبان باللوز

- 200 غ شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 صفار بيضة
- 30 غ مارغرين
- 200 غ لوز مرحي غبرة

التزيين :
- شكلاطة
- لوز منسل و محمص

1- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة و الحليب.

2- بعيدًا عن النار، أضيفي صفار البيضة، السكر و المارغرين، أخلطي جيدًا بواسطة خلاط يدوي.

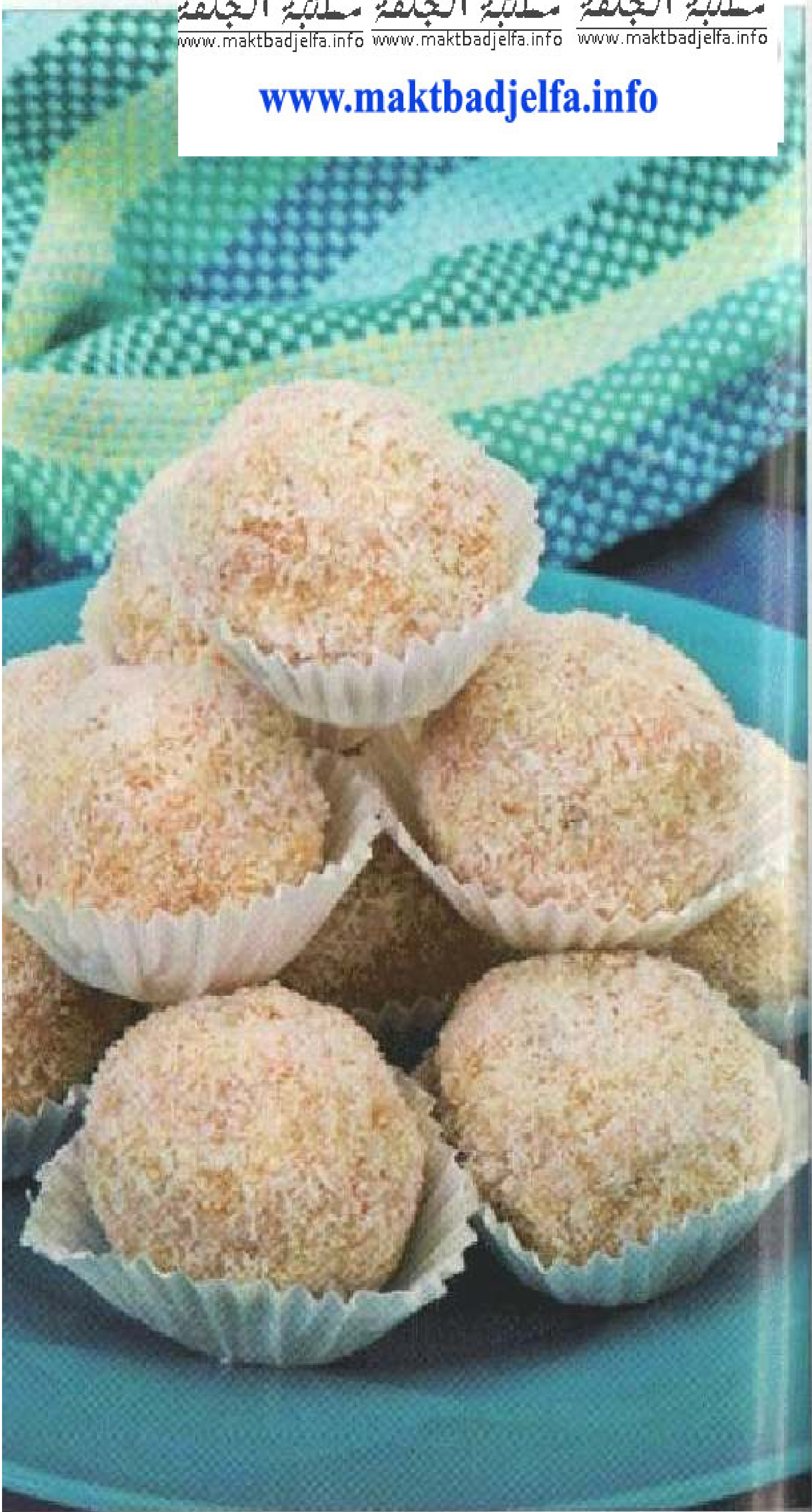
3- في الأخير، أضيفي اللوز المرحي، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط المتحصل عليه في الثلاجة مدة ساعة.

4- على طاولة عمل، أبسطي الخليط ثم قطعي عصيات بواسطة مول.

5- بواسطة ريشة، إطلي سطحها بالشكلاطة الذائبة.

6- ذري اللوز المنسل. إحتفظي بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.





تروف بالجوز

- 100 غ جوز مرحي
- 150 غ شكلاطة بيضاء
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 6 مشمش مجفف
- 2 ملاعق كبيرة حليب مركز و محلى

التزيين :

- جوز الهند

1- في وعاء، أخلطي المشمش المقطع إلى قطع صغيرة و عصير البرتقال.

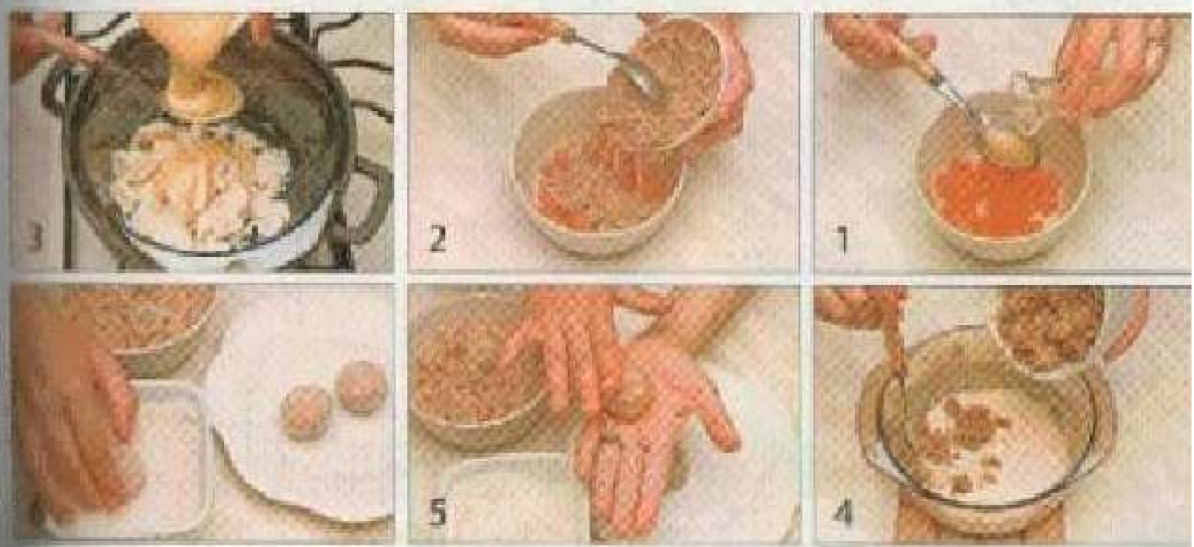
2- أضيفي الجوز و اتركيه على حدى.

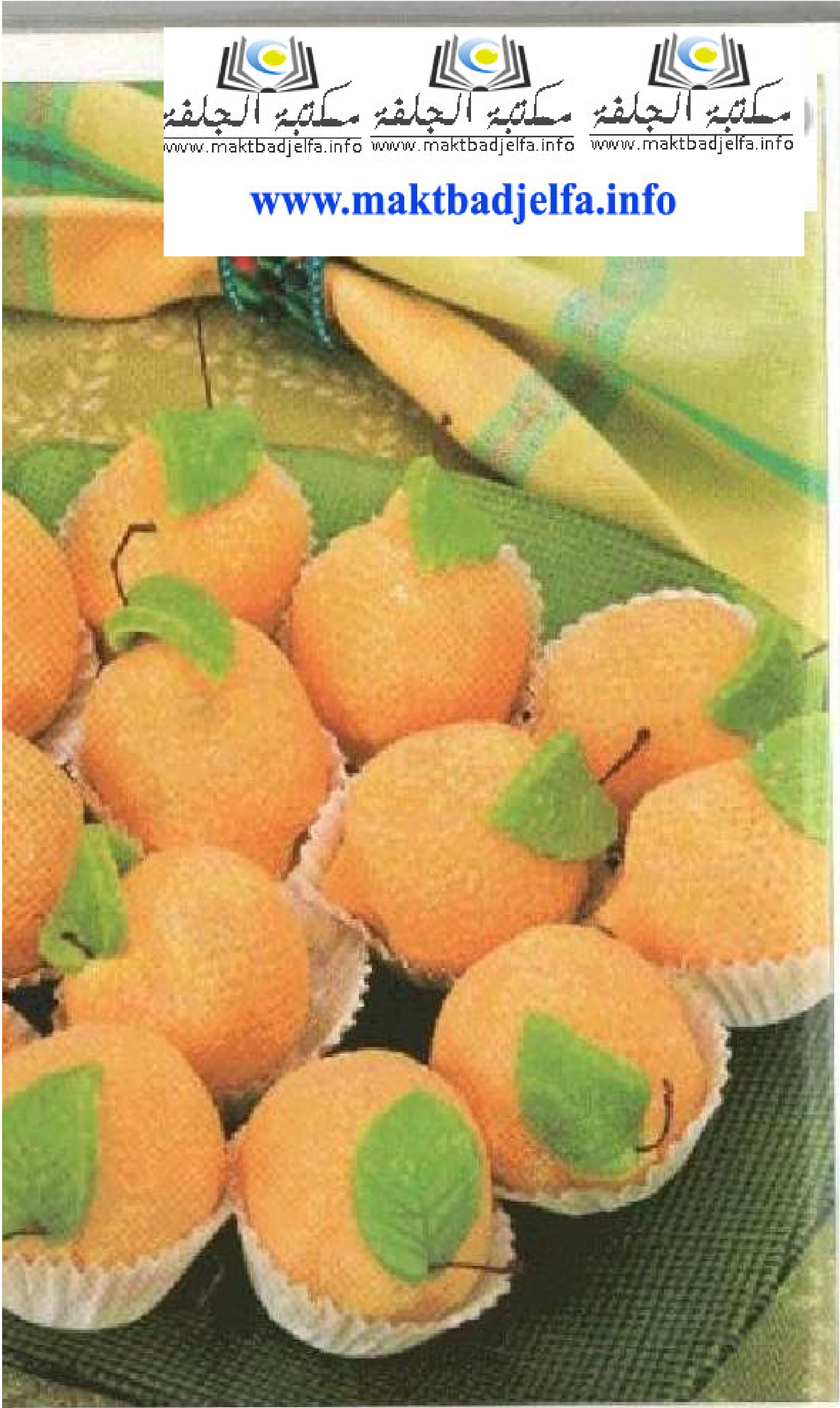
3- في حمام مائي، ذوبي الشكلاطة البيضاء المقطعة إلى قطع صغيرة و الحليب المركز و المحلى حتى الحصول على خليط أملس.

4- بعيدًا عن النار، أضيفي خليط المشمش ثم ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.

5- شكلي كريات من الخليط المتحصل عليه.

6- رمديها في جوز الهند ثم احتفظي بها في الثلاجة.





الليمون

- 200 غ جوز الهند مرحي
- 150 غ سكر ناعم
- قشور ليمونة
- بياض بيض (حسب الحاجة)
- ملونات غذائية (أصفر، أخضر)

التزيين :

- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- أذناب كرز

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في إناء، ضعي جوز الهند، السكر الناعم و قشور الليمون، أضيفي الملون الغذائي الأصفر المحلل في القليل من ماء الزهر و اخلطي جيدًا.

3- أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة متماسكة.

4- لوني جزء من عجينة اللوز بالملون الغذائي الأخضر.

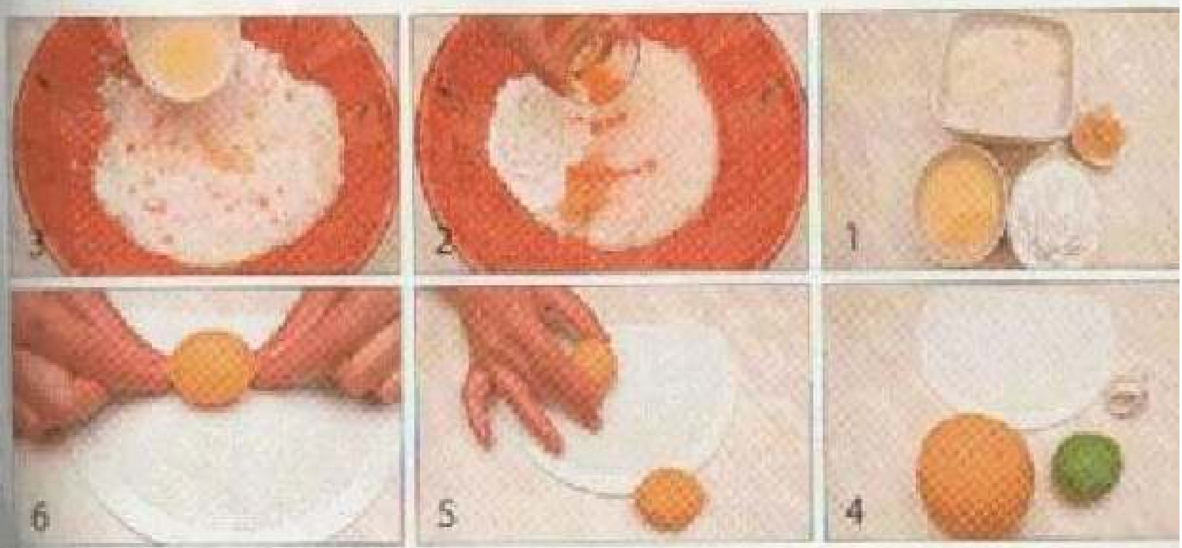
5- شكلي كريات ثم مرريها على سطح محبب.

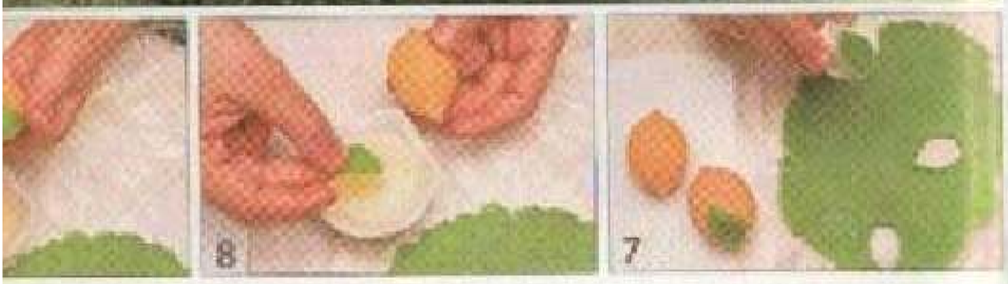
6- إعطيها شكل ليمونة.

7- أبسطي عجينة اللوز الخضراء و قطعي وريقات بواسطة مول.

8- ألصقيها على حبات الليمون ببياض البيض.

9- زينيها بأذناب الكرز.







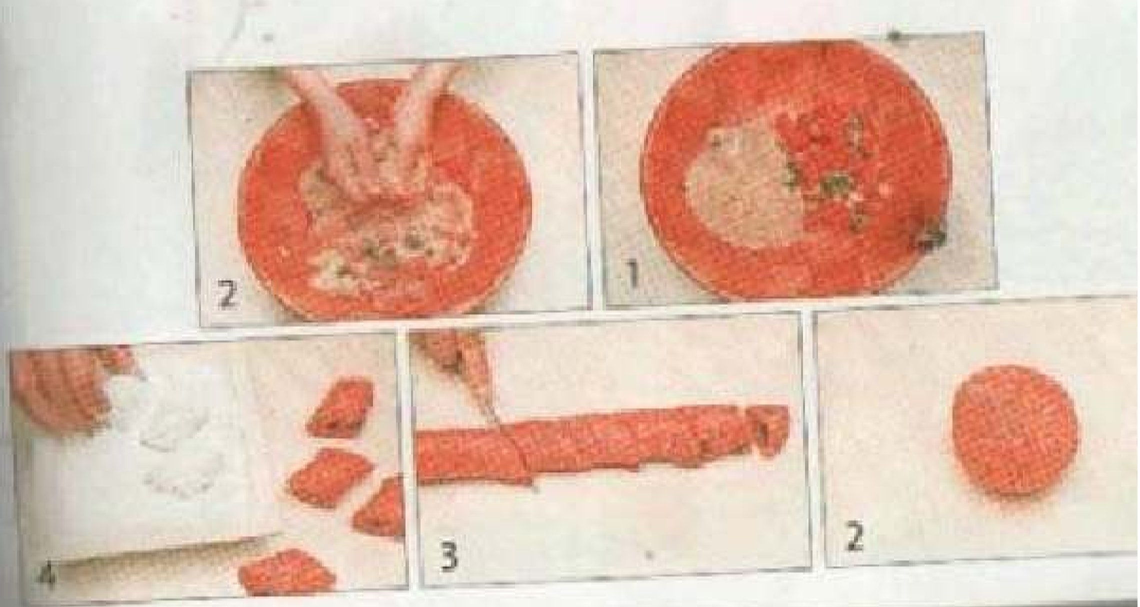
معينات صغيرة بحلوة الحلقوم

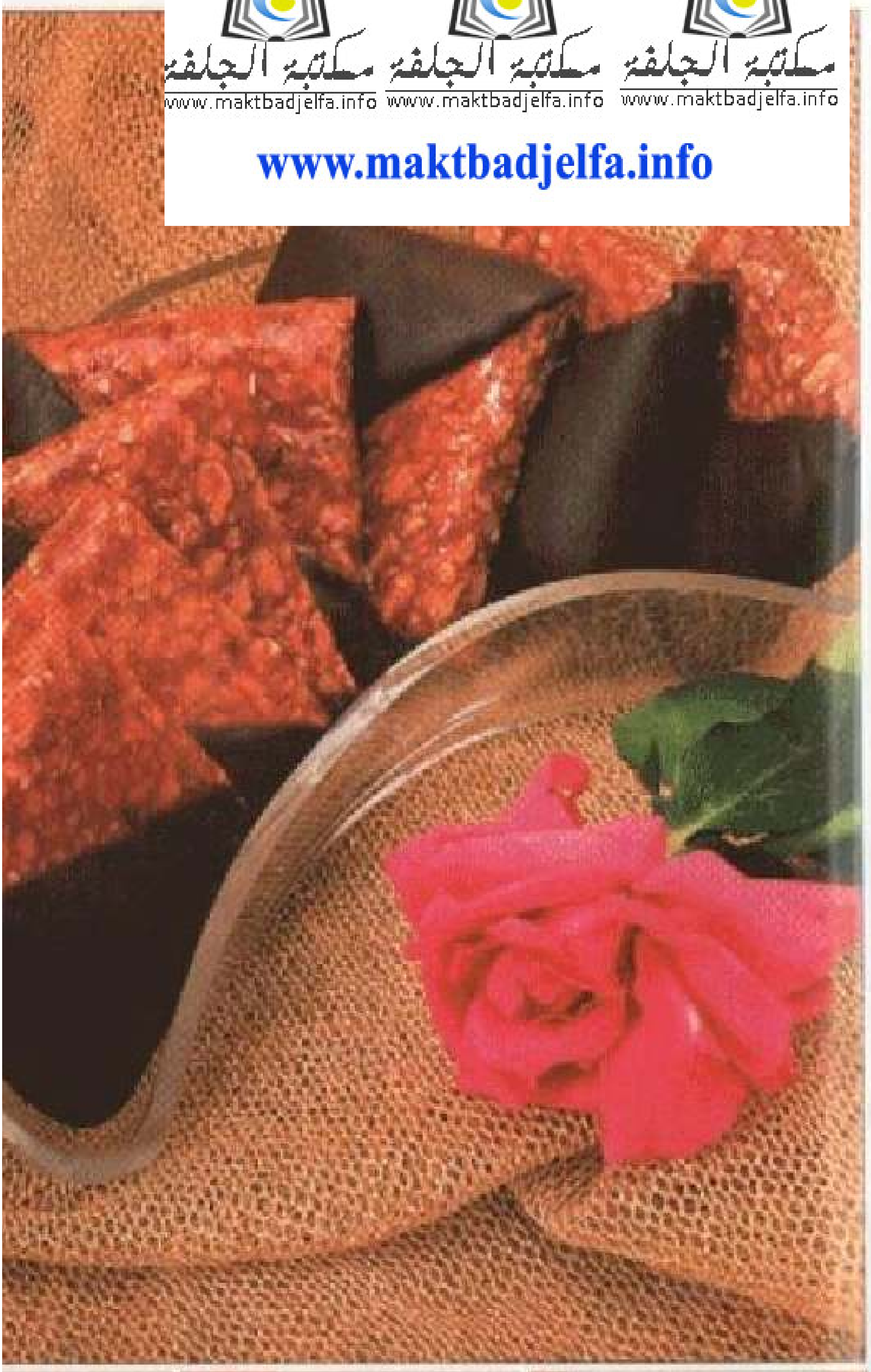
- 1 علبة صغيرة حلوة الحلقوم
- 200 غ كاوكاو محمص و مرحي

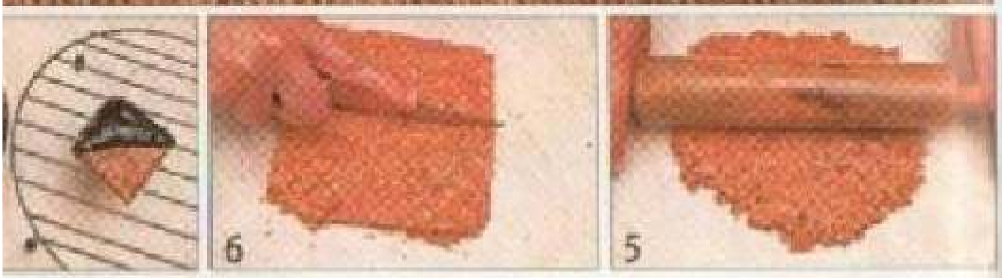
التزيين :

- سكر ناعم

1- في إناء، ضعي الكاوكاو و حلوة الحلقوم المقطعة إلى قطع صغيرة.
2- أخلطي باليدين و اعجني حتى الحصول على عجينة.
3- شكلي حربوشا ثم تقطعيه إلى معينات بواسطة سكين.
4- رمديها في السكر الناعم.







النوقـة

- 150 غ كاوكاو محمص و مرحي خشن
- 200 غ سكر مسحوق

التزيين :

- شكلاطة

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي السكر حتى الحصول على كراميل.

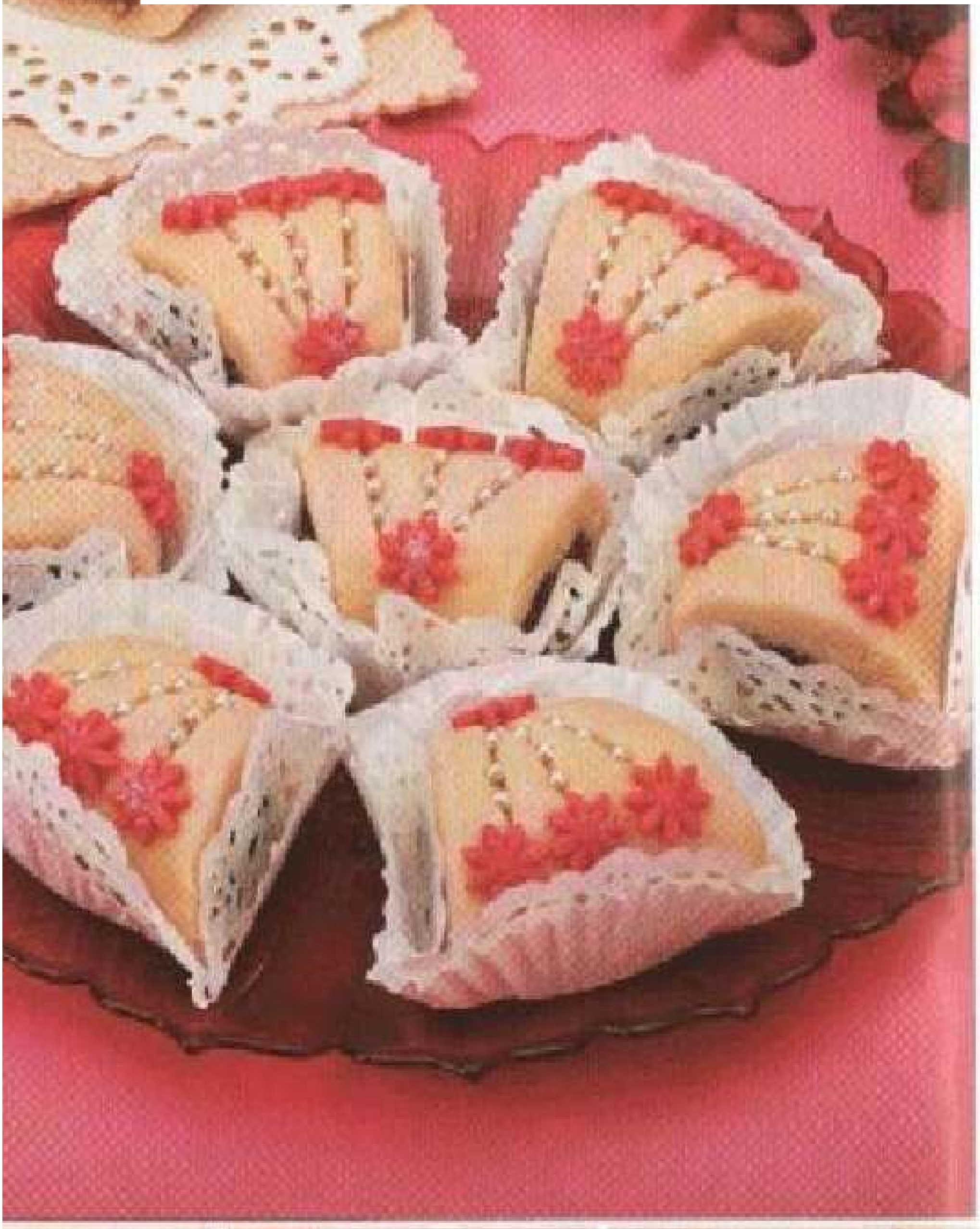
3- أطفئي النار ثم أضيفي الكاوكاو.

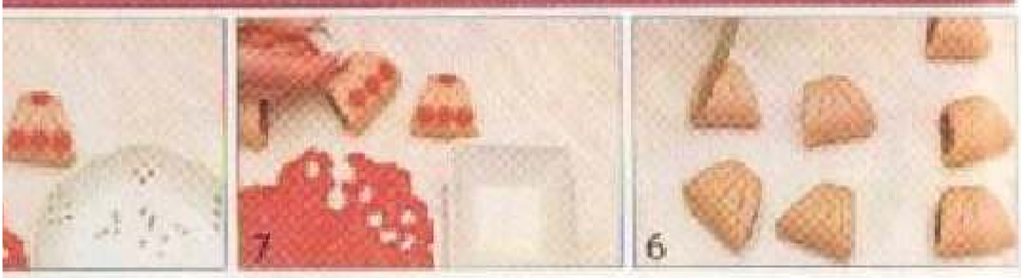
4- إدهني قطعة من الرخام بالزيت ثم ضعي عليها الخليط الساخن.

5- أبسطيه و هو ساخن بسمك 4 مم بواسطة الخلال.

6- بواسطة السكين، قطعي مربعات ثم اغطسي نصفها في الشكلاطة الذائبة.







مشكلة اللوز

- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة
- فانيليا
- بياض بيض
- ملونات غذائية (أحمر، بنفسجي)

الحشو :
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- جولي

التزيين :
- عقاش
- جزيئات غذائية لماعة

1- في إناء، ضعي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا، أضيفي الزبدة و اخلطي جيدًا.

2- أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال. لوني جزء صغيرًا منها بالأحمر المزوج بالبنفسجي.

3- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز و الكاكاو ثم اجمعي بالجولي حتى الحصول على حشو متماسك.

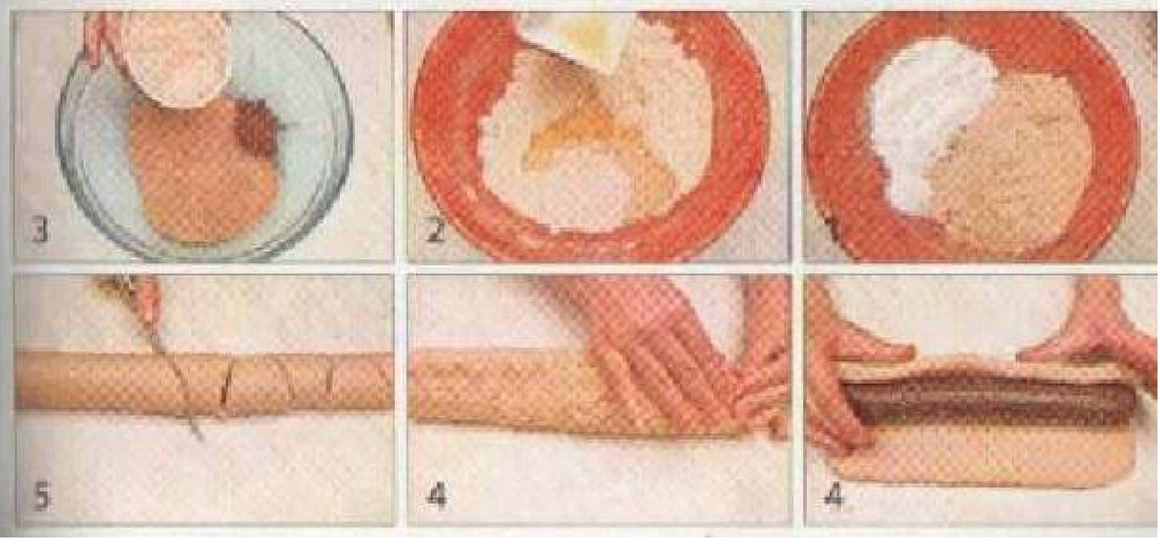
4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم، ضعي عليها حربوشا من الحشو، لفيها مرة واحدة و اغلقي الحافة جيدًا باليدين.

5- سويه جيدًا، أبسطيه نوعا ما ثم بواسطة سكين، قطعيه على شكل شبه منحرف.

6- بواسطة السكين دائما، زينيها بخطوط.

7- أبسطي العجينة الملونة، قطعي أزهارًا بواسطة مول ثم زيني حبات الحلوى.

8- زينيها بالعقّاش ثم ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





الشمسية

- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض
- كاكاو

الحشو :

- 2 كيلات بسكوي مرحي
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي خشن
- 100 غ شكلاطة سوداء ذائبة
- جولي
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

التزيين :

- شكلاطة
- بياض بيض
- جزيئات غذائية لماعة

1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اجمعي الخليط حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، لوني جزء صغيراً منها بالكاكاو للحصول على عجينة بنية.

2- حضري الحشو بخلط البسكوي، اللوز، الكاكاو و الشكلاطة.

3- إجمعي الخليط بالجولي حتى الحصول على حشو سهل الإستعمال.

4- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 3 مم. بواسطة مول، قطعي دوائر قطرها 5 سم.

5- أبسطي الحشو بسمك 3 مم و قطعي دوائر بواسطة نفس المول.

6- إطلي دائرة من العجينة ببياض البيض، ضعي عليها دائرة من الحشو.

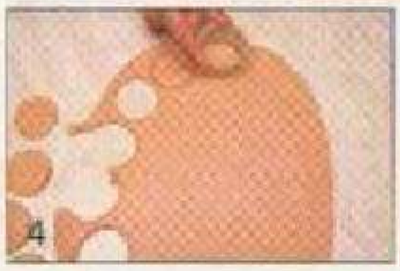
7- غطيها بدائرة أخرى من العجينة ثم ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة.

8- زينيها بخطوط من الشكلاطة ثم بحبات قهوة مصنوعة بالعجينة البنية.


1


2


3


4


5


6


7



كفتة بالورد

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- فانيليا
- بياض بيض

الحشو :

- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- عسل

التزيين :

- جزيئات غذائية لماعة
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- ملونات غذائية (أبيض، أخضر، أحمر و أصفر)

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في إناء، أخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي بياض البيض و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

3- حضري الحشو بخلط البسكوي و الجوز ثم اجمعي بالعسل.

4- أبسطي العجينة بسمك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول.

5- أبسطي الحشو بنفس السمك ثم قطعيه بنفس المول.

6- ضعي قطعة من العجينة، فوقها قطعة من الحشو ثم غطيه بقطعة أخرى من العجينة.

7- أبسطي عجينة اللوز الوردية، قطعيها إلى دوائر ثم اقسميها على اثنين.

8- لفيها للحصول على أزهار.

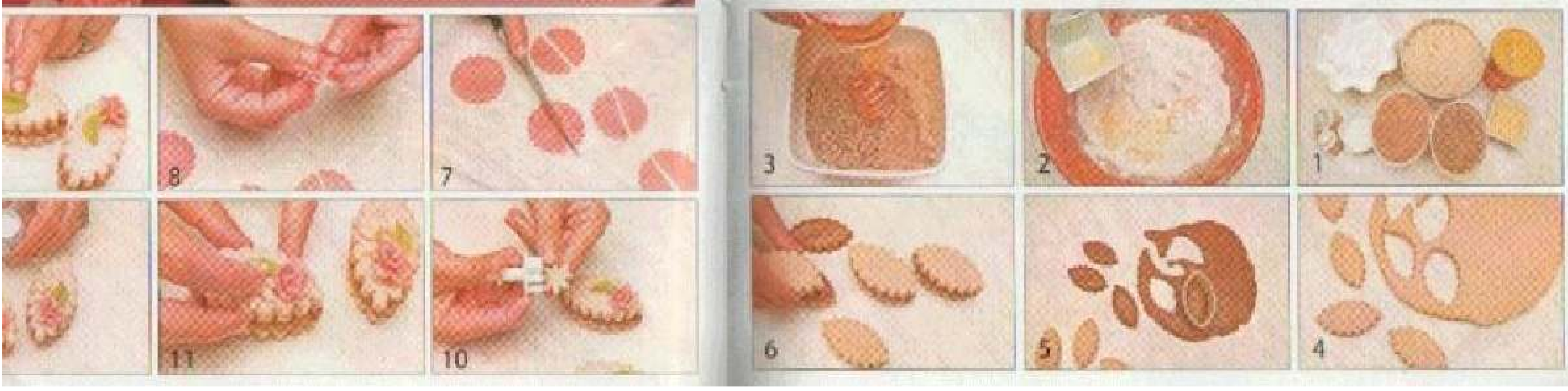
9- ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة ثم زينيها بالأزهار و بوريقات من عجينة اللوز الخضراء.

10- قطعي أزهارا من العجينة البيضاء، بواسطة مول.

11- زيني مركزها بكرية صغيرة من عجينة اللوز الصفراء، ثم ثبتيها على حبات الحلوى.

12- بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





مستطيلات بالشكلاطة و الجوز

- 200 غ بسكوي مرحي
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 130 غ مارغرين ذائبة
- 125 مل حليب مركز و محلى
- 40 غ زبدة
- 150 غ شكلاطة
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي خشن
- ½ كيلة جوز مرحي

التزيين :

- 150 غ شكلاطة مبشورة
- 70 غ كريمة طازجة
- كاكاو

1- إدهني الصينية بالزبدة و ضعيها في الثلاجة.

2- في إناء، أخلطي البسكوي، الكاكاو، السكر و المارغرين الذائبة.

3- أبسطي الخليط المتحصل عليه في الصينية، سويه جيدًا باليد ثم ضعيه في الثلاجة.

4- في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الحليب، الزبدة و الشكلاطة حتى الحصول على خليط أملس.

5- بعيدًا عن النار، أضيفي اللوز و الجوز، أخلطي مرة أخرى.

6- أخرجي الصينية من الثلاجة، أبسطي هذا الخليط الأخير على الأول ثم ضعيه في الثلاجة مرة أخرى.

7- بواسطة السكين، قطعي الحلوى إلى مستطيلات.

8- إقلبيها ثم قطعي قطعا متساوية.

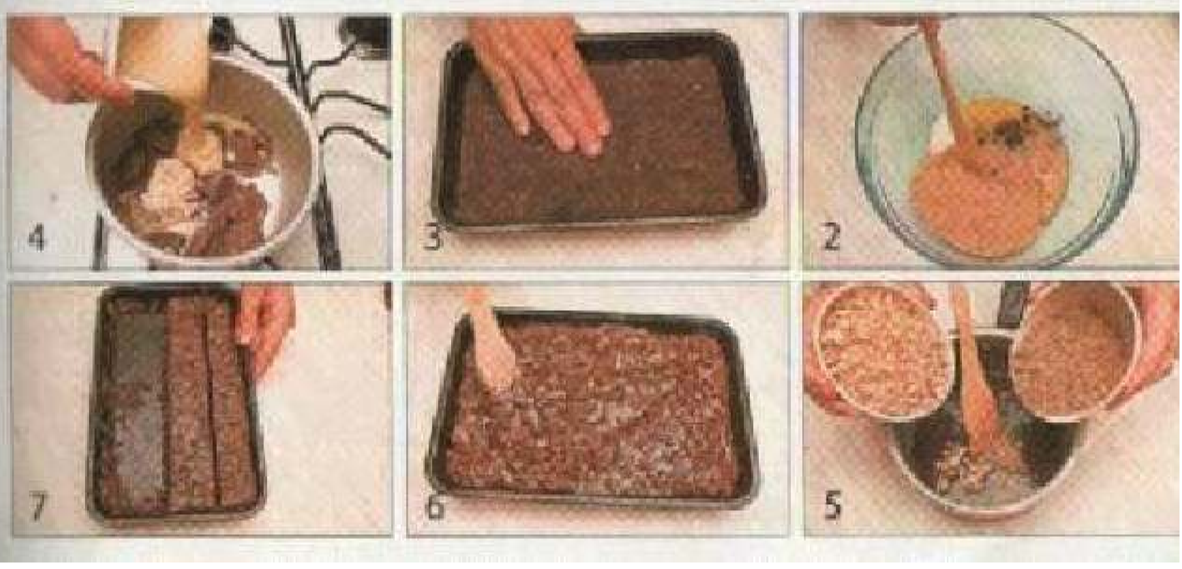
9- في قدر صغيرة و على النار، ضعي الكريمة الطازجة حتى الغليان.

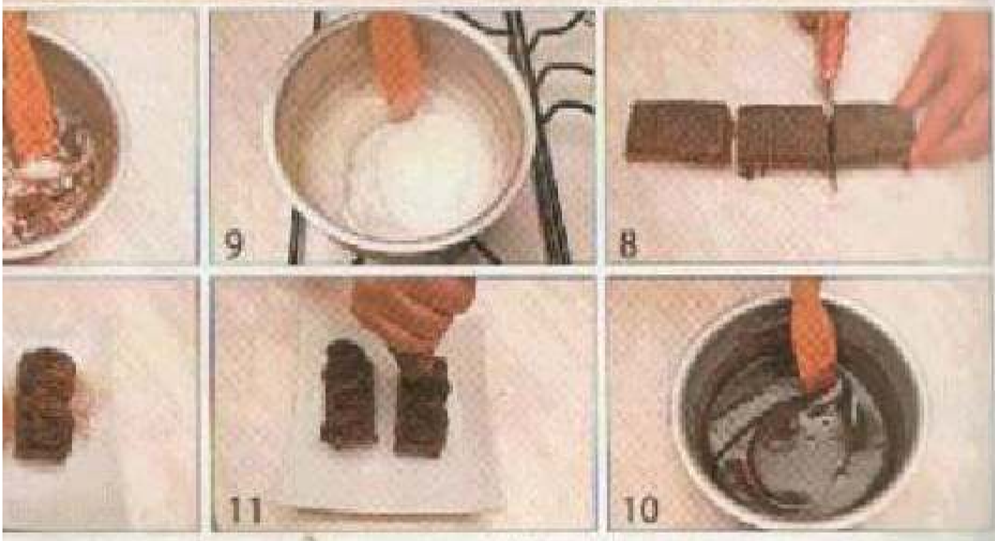
10- بعيدًا عن النار، أضيفي الشكلاطة و اخلطي حتى تذوب. ضعيها في الثلاجة مدة ساعة تقريبا حتى تتماسك.

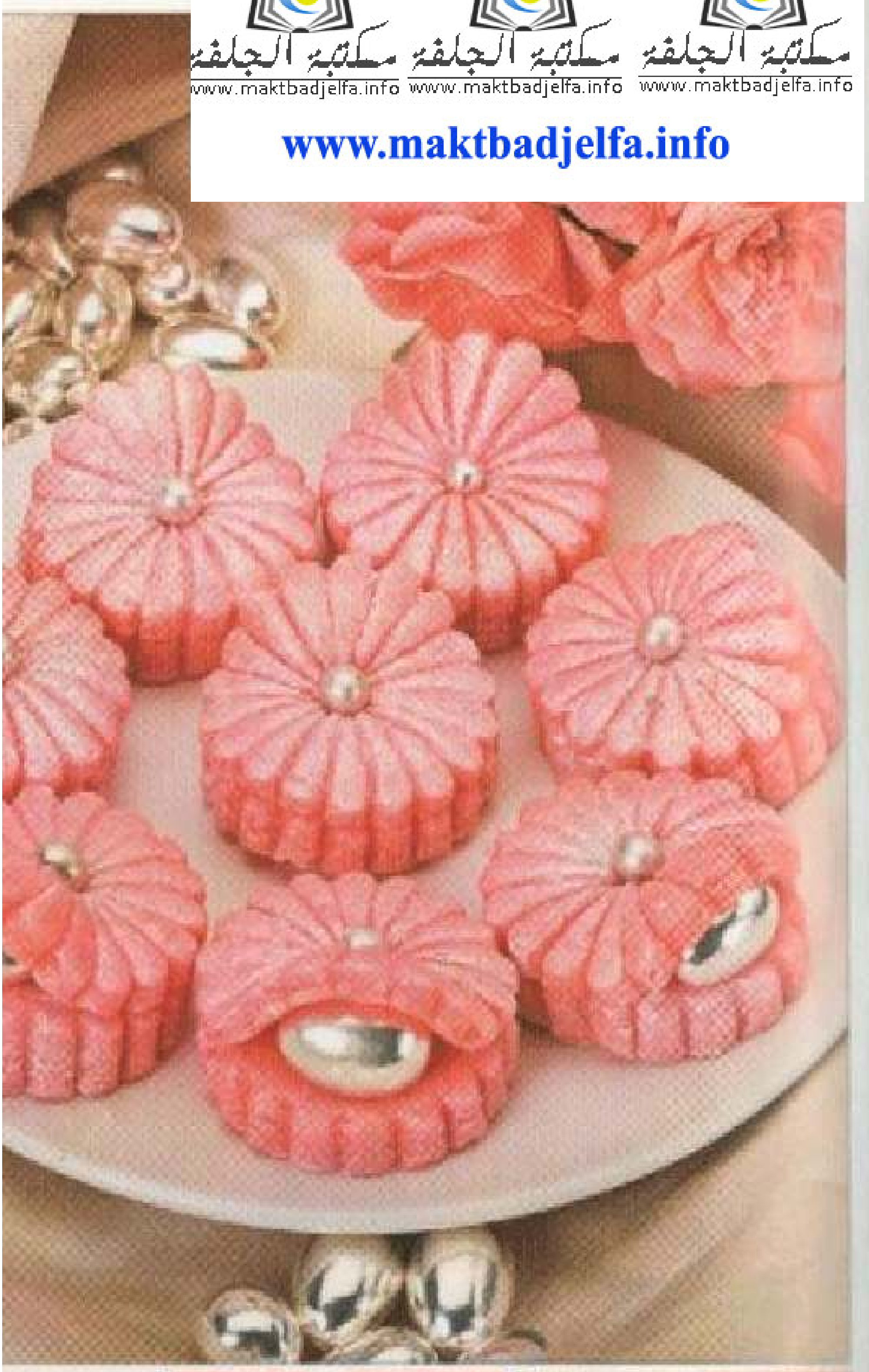
11- بواسطة لابوش آدوي، زيني الحلوى بالقاناش المحضرة.

12- بواسطة مصفاة، ذري الكاكاو و احتفظي بها في الثلاجة.











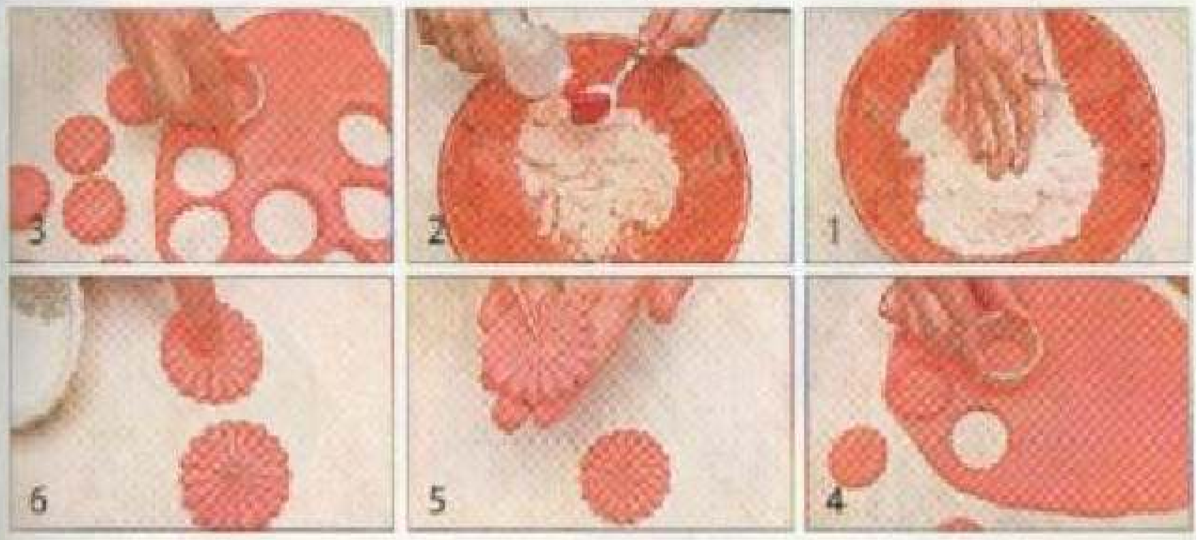
الأصداف

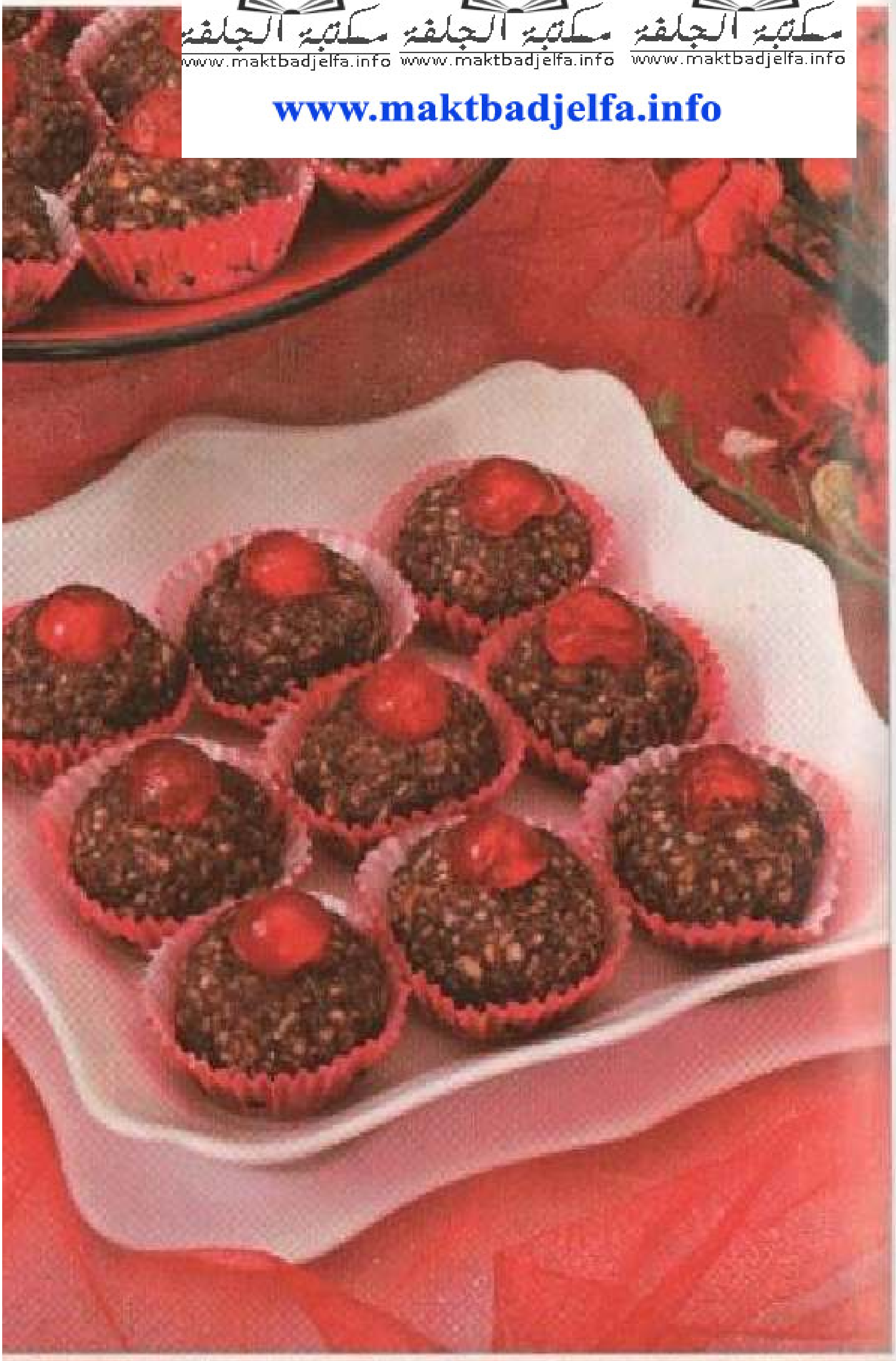
- 500 غ لوز مرحي
- 400 غ عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- 400 غ سكر ناعم
- 1 بياض بيضة
- فانيليا
- ملون غذائي أحمر
- قطرات من ماء الزهر

التزيين :

- عقاش
- دراجي
- بياض بيض
- جزيئات غذائية لماعة

1- في إناء، أخلطي اللوز، السكر الناعم، عجينة اللوز و الفانيليا، حكيها جيدًا بين اليدين ثم أضيفي بياض البيض واخلطي مرة أخرى.
2- أضيفي الملون الغذائي المحلل في ماء الزهر و اخلطي.
3- على طاولة عمل، أبسطي العجينة بسمك 1 سم ثم قطعي دوائر.
4- أبسطي نفس العجينة بسمك 3 سم ثم قطعي دوائر بنفس المول.
5- زيني الدوائر الأخيرة بخطوط بواسطة سكين.
6- ثبتي في الوسط العقاش ببياض البيض.
7- إطلي الدوائر التي سمكها 1 سم ببياض البيض و ضعي على الحافة حبة دراجي.
8- ضعي فوقها الدائرة التي سمكها 3 سم و ارفعي طرفها.
9- بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية اللماعة.





كريات بالكرز

- 125 غ شكلاطة
- 40 غ سكر مسحوق
- 1 كاس بسكوي مقطع إلى قطع صغيرة
- 70 غ مارغرين
- 1 بياض بيضة
- 2 كؤوس كاوكاو محمص و مرحي خشن

التزيين :

- كرز مصبر

1- حضري المقادير اللازمة.

2- ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، ضعيها على جنب و اتركيها تبرد.

3- في قدر صغيرة، ضعي بياض البيضة و السكر، أخلطي بواسطة خلاط يدوي.

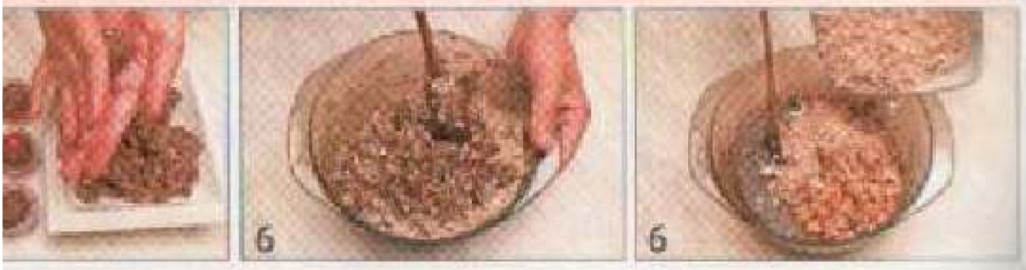
4- ضعيها على حمام مائي مع التحريك مدة دقيقة.

5- عندما تصبح الشكلاطة دافئة، أضيفي المارغرين و خليط بياض البيضة، أخلطي.

6- في الأخير، أضيفي البسكوي و الكاوكاو، أخلطي مرة أخرى ثم ضعي الخليط في الثلاجة مدة ساعة.

7- شكلي كريات، زينيها بأنصاف الكرز ثم احتفظي بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.







زهرة الرمال

- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة بسكوي مرحي
- عسل

الحشو :
- جوز

التزيين :
- جزيئات غذائية لماعة

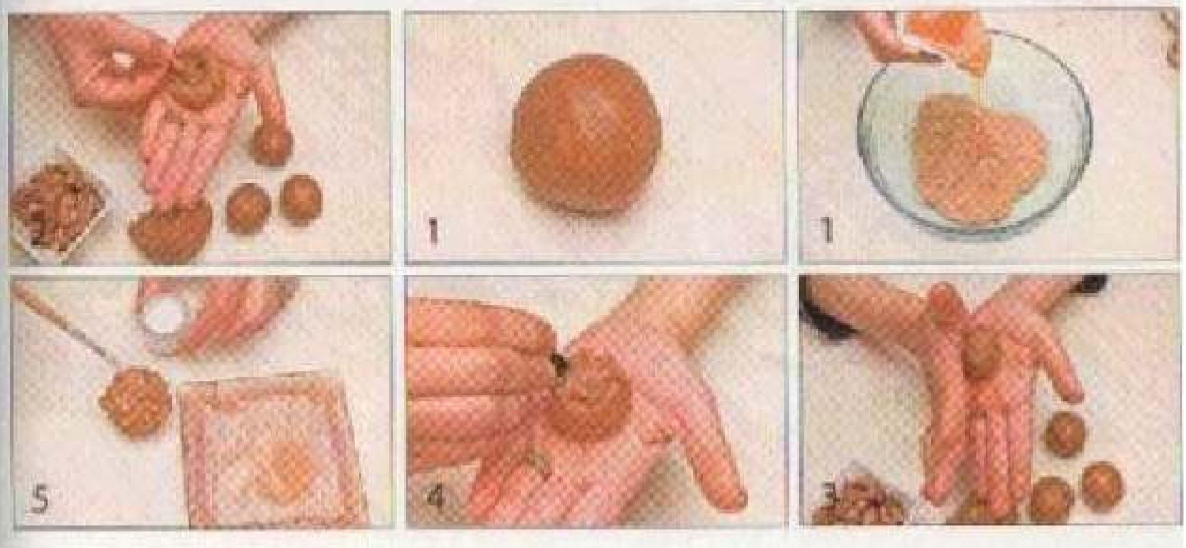
1- في وعاء، أخلطي الجوز و البسكوي، أضيفي العسل حتى الحصول على عجينة.

2- شكلي كريات صغيرة، أبسطيها نوعا ما على كف اليد و احشيها بالجوز.

3- شكلي كريات مرة أخرى و ضعيها في الثلاجة مدة ساعة.

4- بواسطة النقاش دون أسنان، زيني الكريات المحشية.

5- ذريها بالجزيئات الغذائية اللماعة بواسطة ريشة.





حلوى الدومينو

- 1 كيلة بسكوي مرحي
- 1 كيلة حلوة الترك
- ½ كيلة زبدة ذائبة

التزيين :

- شكلاطة بيضاء
- شكلاطة سوداء

1 - في إناء، ضعي البسكوي المرحي، حلوة الترك و الزبدة.

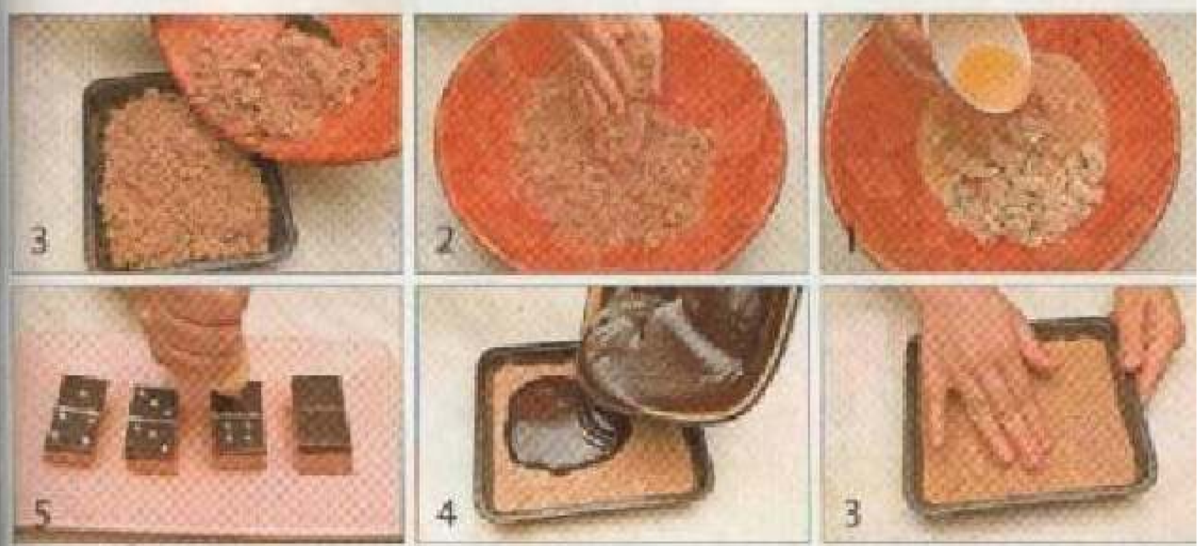
2 - حكي جيدًا بين كفي اليدين حتى الحصول على خليط نوعا ما متماسك.

3 - ضعيه في صينية و اضغطي عليه جيدًا باليد.

4 - أفرغي عليه الشكلاطة السوداء الذائبة ثم ضعيه في الثلاجة مدة ساعتين.

5 - قطعيه على شكل قطع الدومينو ثم زينيه بخطوط و نقاط من الشكلاطة البيضاء.

ملاحظة : يمكنك أن تطلي الحلوى بالشكلاطة البيضاء، ثم زينيها بنقاط من الشكلاطة السوداء.





كفتة بالحليب

- 3 كيلات لوز محمص و مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 كيلة حليب مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- حليب (حسب الحاجة)

التزيين :

- بياض بيض
- كاكاو

1- في وعاء، أخلطي اللوز، السكر الناعم و الحليب المسحوق، أضيفي المارغرين و اخلطي باليد.

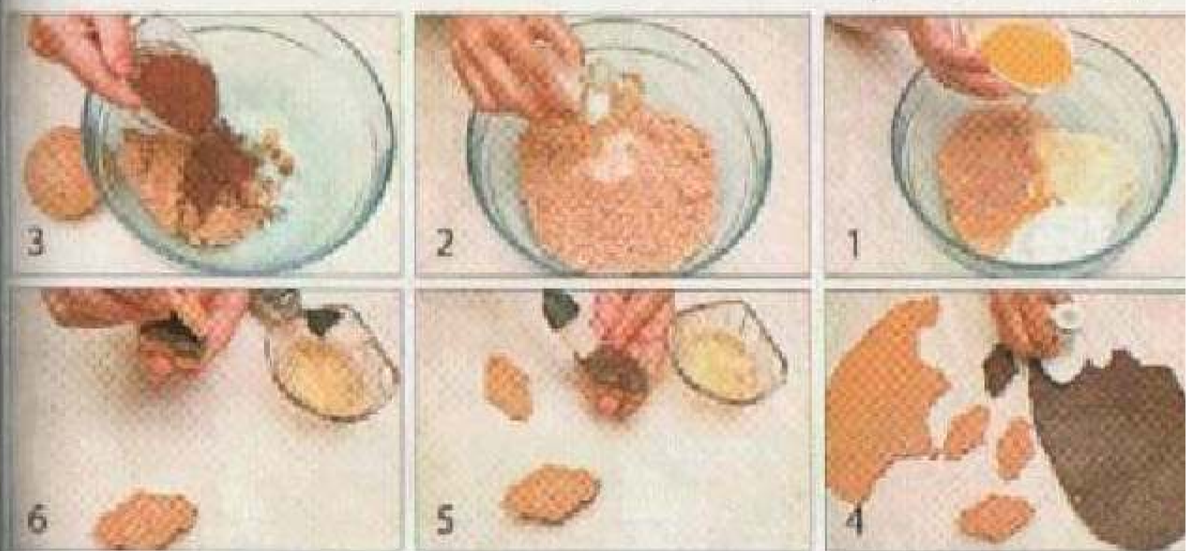
2- أضيفي الحليب و اخلطي حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

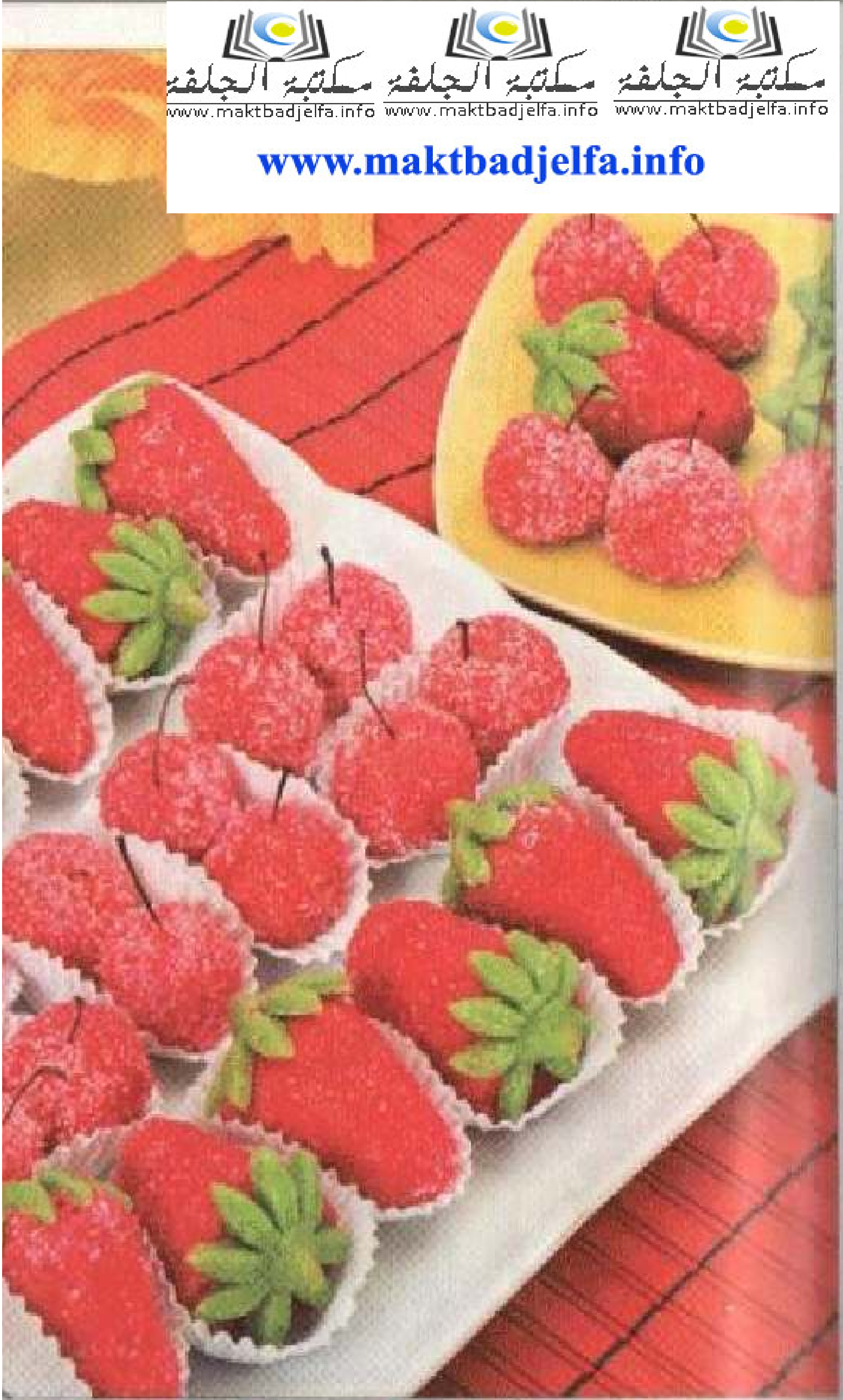
3- إقسمي العجينة إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو للحصول على عجينة بنية.

4- على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم، أبسطي العجينتين كل على حدى بسمك 3 مم ثم قطعيها بواسطة مول.

5- ضعي قطعة بيضاء، إطليها ببياض البيض، ضعي فوقها قطعة أخرى بنية، إطليها ببياض البيض مرة أخرى.

6- ضعي عليها قطعة أخرى بيضاء أو العكس. ذري الكاكاو و احتفظي بها في الثلاجة.







فراولة و كرز



- 120 غ فرينة محمصة (سيم)
- 120 غ لوز محمص و مرحي
- 150 غ بسكوي مرحي
- 80 غ زبدة ذائبة
- 3 ملاعق كبيرة حليب مركز و محلى
- عسل (حسب الحاجة)
- 100 غ حلوة الترك

التزيين :

- ملونات غذائية (أحمر، أخضر)
- ماء زهر
- سكر مسحوق
- عجينة اللوز (تباع في الأسواق)
- بياض بيض
- أذناب الكرز

1- حضري المقادير اللازمة.

2- في إناء، ضعي الفرينة، اللوز، البسكوي و حلوة الترك، أخلطي الكل جيدًا بكفي اليدين.

3- أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.

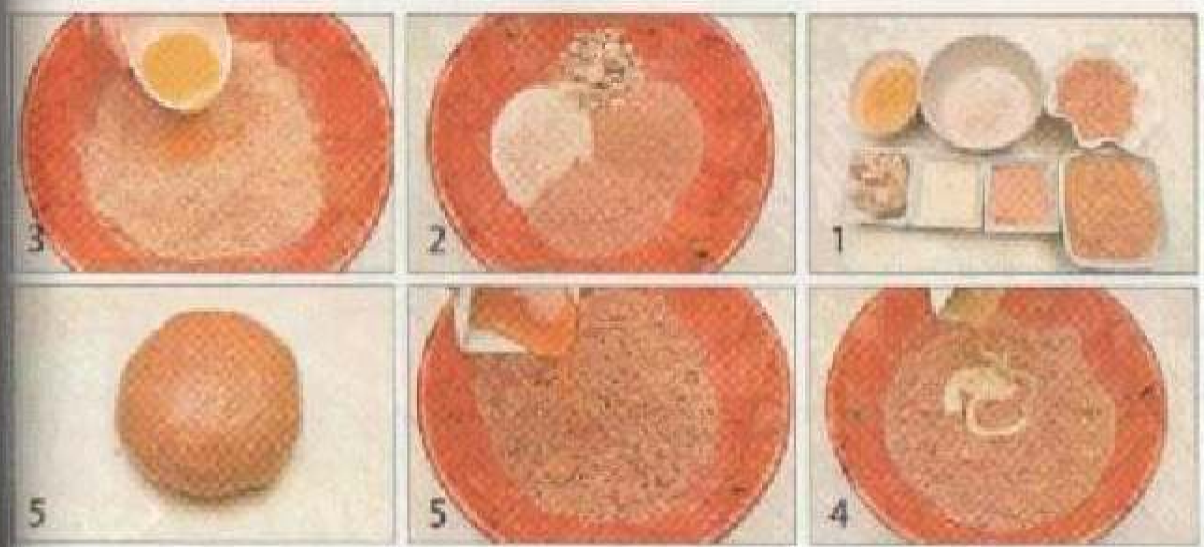
4- أضيفي الحليب المركز و المحلى، أخلطي كذلك.

5- إجمعي الكل بالعسل حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال.

6- شكلي حبات كرز أو فراولة بالعجينة المتحصل عليها، إغطسيها في خليط (ماء زهر + ملون غذائي أحمر) ثم رمديها في السكر المسحوق.

7- شكلي وريقات من عجينة اللوز الخضراء، بواسطة مول ثم ألصقيها على حبات الفراولة ببياض البيض.

8- زيني حبات الكرز بأذناب الكرز.



حلوى بالفتائل الملونة

- 1 علبة بسكوي دائري
- ½ كأس حليب
- فانيليا

كريمة الزبدة :

- 270 غ زبدة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 2 بيض
- 100 مل ماء
- 160 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو

التزيين :

- شكلاطة بيضاء
- فتائل ملونة

1- حضري المقادير اللازمة.

2- حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي السكر و الماء، حركي حتى الغليان.

3- في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي جيدًا البيض ثم أضيفي الشاربات تدريجيا حتى يبرد الخليط و يصبح عاقدًا.

4- أضيفي الزبدة المقطعة تدريجيا مع مواصلة الخفق حتى الحصول على كريمة.

5- إقسميها إلى جزئين و أضيفي لأحدهما الكاكاو.

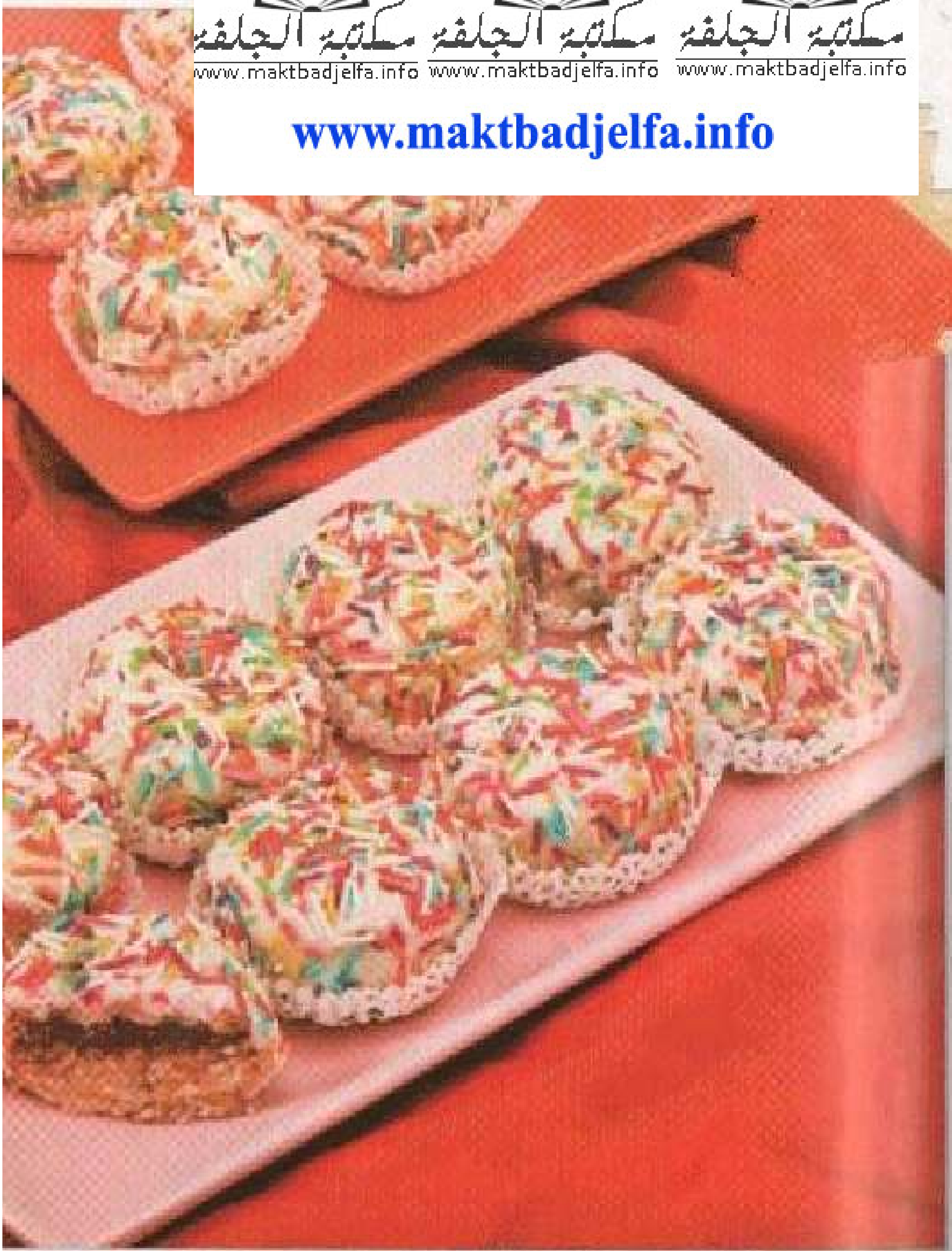
6- إغطسي جهة من البسكوي في الحليب الممزوج بالفانيليا.

7- ضعي عليها طبقة من كريمة الزبدة البيضاء، ثم غطيها بقطعة أخرى من البسكوي (إغطسي جهة منها في الحليب).

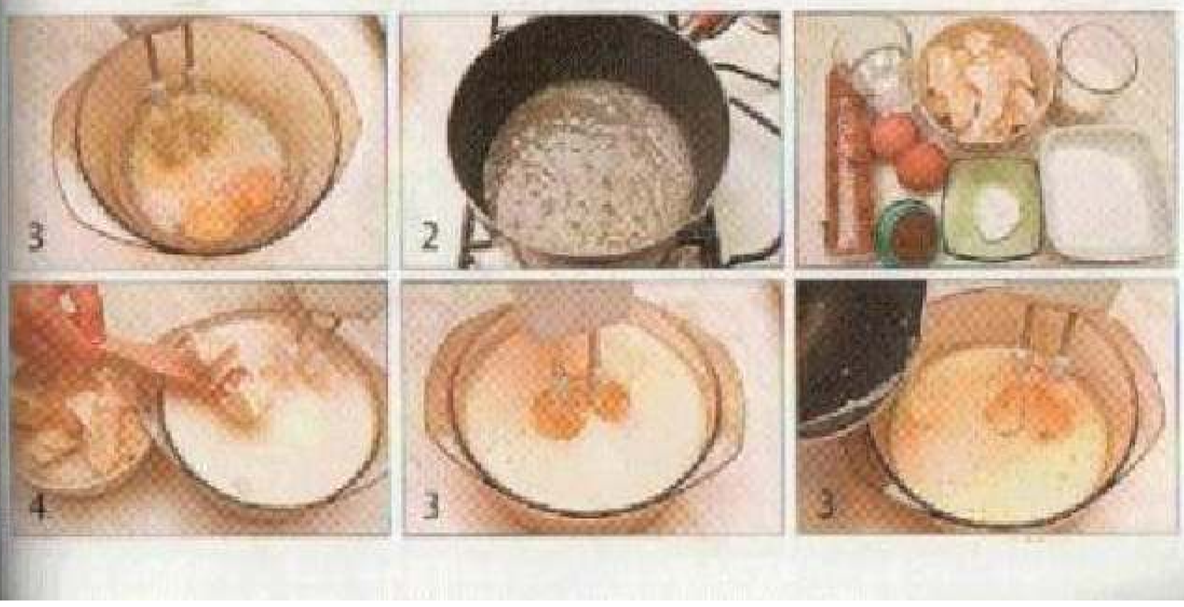
8- ضعي طبقة من كريمة الزبدة بالشكلاطة ثم غطيها بقطعة ثالثة من البسكوي.

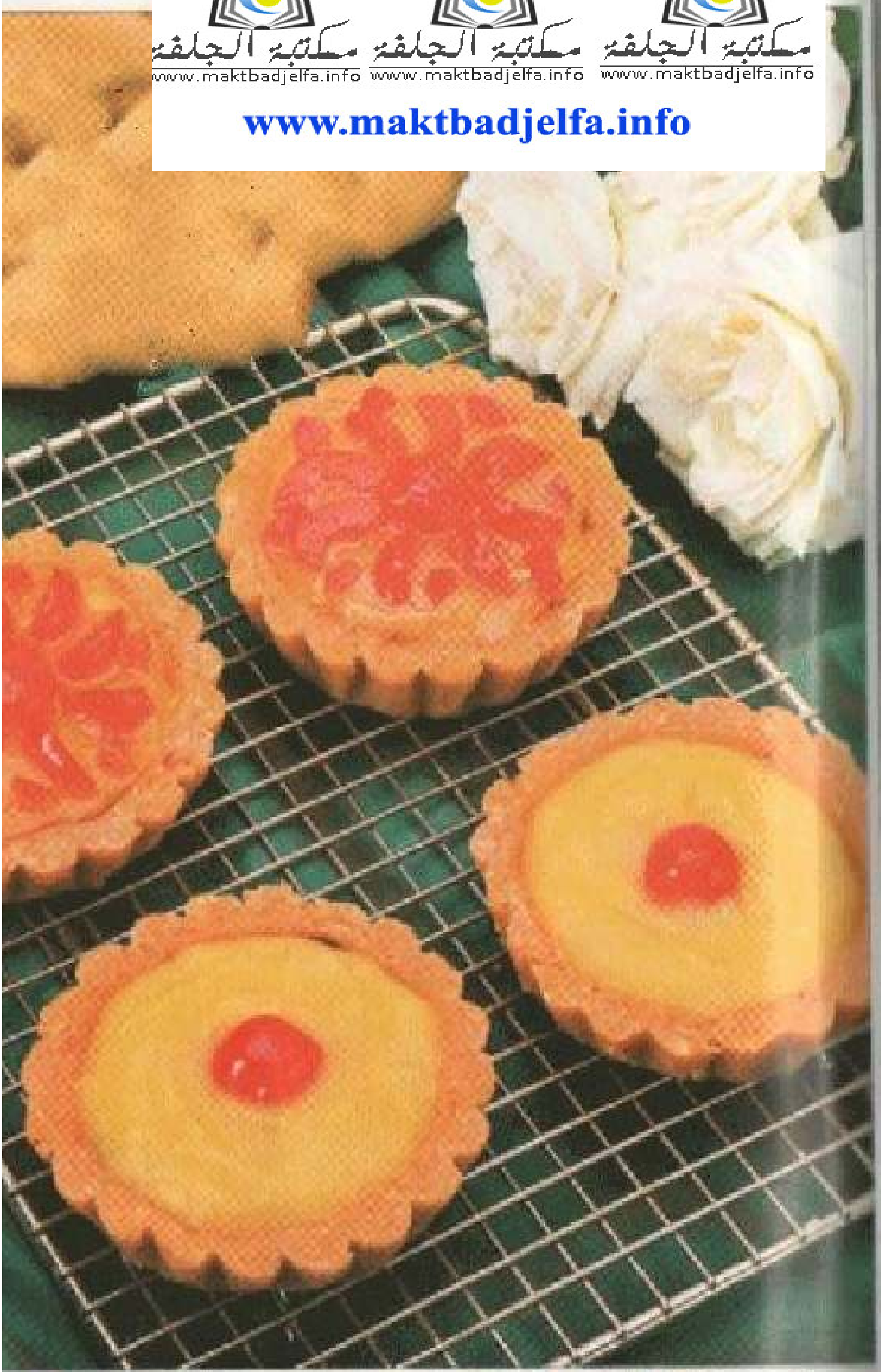
9- غطيها بالشكلاطة الذائبة في حمام مائي.

10- زينيها بالفتائل الملونة.









تارتات صغيرة بالليمون

- 250 غ بسكوي مرحي أو عجينة حلوى مطهية و مرحية
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- عصير البرتقال
- شكلاطة

الكريمة :

- 100 مل عصير الليمون
- 130 غ زبدة
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة مايزينة
- 2 بيض
- 40 غ سكر مسحوق

التزيين :

- كرز مصبر
- جولي

1- في إناء، أخلطي البسكوي و الزبدة ثم اجمعي الكل بعصير البرتقال حتى الحصول على عجينة.

2- بواسطة خلال، أبسطي العجينة بسمك 4 مم ثم قطعي دوائر بواسطة مول.

3- أفرشيها في مولات التارتات الصغيرة.

4- ضعي في كل واحدة مقدار ملعقة كبيرة من الشكلاطة الذائبة و اتركيها تجف.

5- حضري الكريمة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، ضعي عصير الليمون، الزبدة، السكر و المايزينة أخلطي بواسطة خلاط يدوي حتى الحصول على خليط عاقد.

6- أخفقي البيض مع 40 غ سكر مسحوق ثم أضيفيها للخليط الأول بعيدًا عن النار.

7- ضعيه على النار مرة أخرى حتى الغليان.

8- إملئي المولات بالكريمة المحضرة.

9- زينيها بالكرز المصبر ثم اطليها بالجولي.

ملاحظة : تحمي الشكلاطة العجينة من الكريمة حتى لا تبلل.





















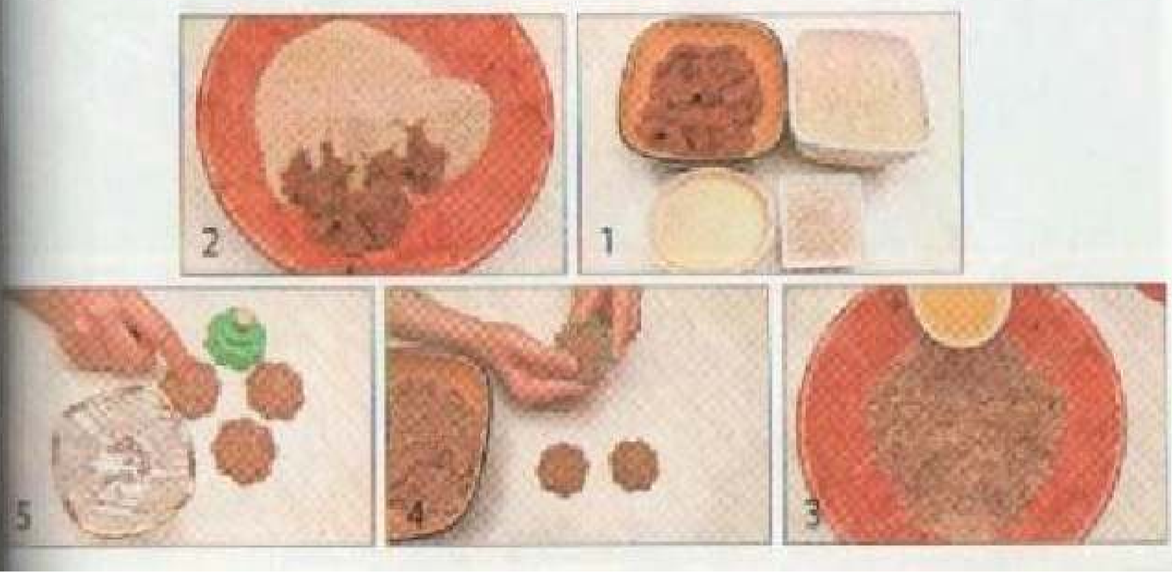
رفيس تونسي



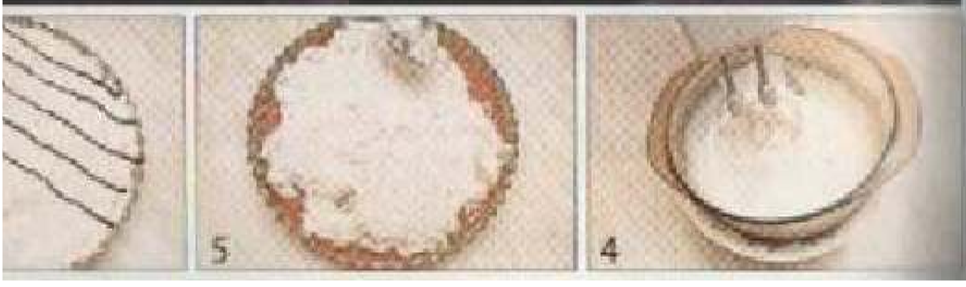
- 250 غ دقيق متوسط محمص (سيم)
- 250 غ تمر دون علف (غرس)
- 100 غ جلجلان
- زبدة ذائبة

التزيين :
- عقاش

1 - حضري المقادير اللازمة.
2 - في إناء، ضعي الدقيق، الغرس و الجلجلان، أخلطي جيدًا باليدين.
3 - أضيفي الزبدة الذائبة و اخلطي مرة أخرى.
4 - شكلي حبات الرفيس بواسطة مول خاص بالمعمول.
5 - إنزعيها برفق و زينيها بالعقاش.







تارتة بالجيلاتين

- 200 غ بسكوي مرحي
- 100 غ زبدة ذائبة
- 2 ملاعق كبيرة شكلاطة مبشورة

الرغوة :

- 160 مل ماء
- 100 غ سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة جيلاتين

التزيين :

- شكلاطة سوداء

1- في وعاء، أخلطي البسكوي، الشكلاطة و الزبدة.

2- ضعي الخليط المتحصل عليه في صينية قاعها متحرك، سويه جيدًا، إضغطي عليه باليد ثم ضعيه في الثلاجة.

3- في حين، حضري الرغوة : في قدر صغيرة و على نار هادئة، أخلطي الماء، السكر و الجيلاتين حتى يذوب السكر ثم اتركيها تغلي مدة 3 دقائق (حركي من حين لآخر).

4- في وعاء، ضعي قطعا من الجليد ثم في إناء آخر ضعي خليط الجيلاتين و ضعيه فوق الإناء الأول. أخفقي بواسطة الخلاط الكهربائي حتى يبيض الخليط (شبيه بالمرينغ).

5- أخرجي الصينية من الثلاجة، ضعي عليها الرغوة و سويها جيدًا.

6- زينيها بخطوط من الشكلاطة الذائبة.

